VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia



Thermomix TM 31

Imprescindible para su cocina

Thermomix

18 El cubilete se colocará siempre con la abertura hacia arriba, salvo que esté puesta la mariposa en las cuchillas, en cuyo caso se pondrá con la abertura hacia abajo.

19 A partir de la velocidad 4, la máquina empieza a triturar. Aconsejamos que vaya pasando el mando de velocidad lentamente hasta llegar a la indicada en su receta.

20 Cuando la máquina lleva un tiempo sin funcionar se apaga automáticamente, quedando en estado de ahorro de energía. Bastará con que apriete cualquier tecla para que vuelva a encenderse.

21 Cuando vea en una receta la indicación de velocidad con dos números separados por un guión (por ejemplo 5-8) significa que deberá pasar la velocidad de forma progresiva entre velocidad 5 y velocidad 8.

Consejos para empezar a cocinar

1 Para empezar a cocinar, se programará siempre según el siguiente orden:
   a Tiempo.
   b Temperatura.
   c Velocidad.

2 Si no programa tiempo, el visor de la máquina y el piloto de temperatura seleccionada **estarán parpadeando** durante 1 minuto, aproximadamente, como indicativo de que falta la programación del mismo. Pasado este tiempo dejará de parpadear el visor y se apagará el piloto de temperatura. Sólo funcionará la velocidad y el contador de tiempo, **pero no cocinará**.

3 Cuando la máquina alcanza los 60°, las velocidades Turbo y Espiga quedan bloqueadas como medida de seguridad.

4 **Si incorpora al vaso un líquido caliente externo, espere un poco antes de programar una velocidad alta, con el fin de que la máquina pueda registrar la temperatura real del contenido, de lo contrario corre el riesgo de quemarse porque puede entrar la velocidad de golpe y desbordar el contenido del vaso.**

5 Cuando cocine en caliente y quiera triturar algo, no debe programar una velocidad más alta de la 7, sobre todo si el vaso está muy lleno. Espere un poco a que baje la temperatura y luego triture.

6 Aunque el vaso esté muy caliente cuando lo retire de la máquina, puede ponerlo sobre la encimera sin que ésta se queme, ya que el material del fondo del vaso es aislante.

7 Cuando utilice la mariposa para cocinar con el vaso muy lleno, retire el cubilete y ponga en su lugar el cestillo encima de la tapadera, para evitar salpicaduras. Si son pocas cantidades, ponga el cubilete invertido, con el hueco hacia abajo.

8 Para evitar que la máquina se ensucie cuando acabe de cocinar, abra la tapa **pero no la retire del vaso**. Saque éste de la máquina, póngalo sobre la encimera y retire entonces la tapadera golpeando un poco para que los restos que hayan quedado en ella caigan dentro del mismo.

Para una información más detallada sobre el funcionamiento del Thermomix TM 31, consulte el Manual de Instrucciones.

TABLA DE COCCIÓN THERMOMIX Y VAROMA

COCCIÓN AL VAPOR EN EL RECIPIENTE VAROMA

Los tiempos de cocción son valores indicativos referidos a una cantidad específica de productos frescos y con agua fría. Para cada preparación ponga 800 g de agua en el vaso y los ingredientes en el recipiente Varoma, programando el tiempo indicado, temperatura Varoma y velocidad 1.

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO	COMENTARIOS
VERDURAS Y FÉCULAS			
Espárragos	800 g	25 m	Enteros y finos
Brócoli	800 g	20 a 25 m	Según tamaño
Zanahorias	800 g	35 m	En rodajas
Coliflor	800 g	20 a 25 m	Según tamaño
Guisantes	800 g	20 a 25 m	Enteros
Patatas	1 kg	15, 20, 25 m	Según tamaño
FRUTAS			
Peras	800 g	25 m	En trozos
Manzanas	500 g	15 a 20 m	En trozos
Melocotones	Todos los que quepan	20 a 25 m	En mitades sin el hueso
CARNES			
Ternera	800 g	50 a 60 m	En rollos
Pavo	900 g	40 a 50 m	Pechuga
Cinta de lomo	1 kg	40 a 50 m	En rollos
PESCADOS Y MARISCOS			
Mariscos[1]	500 g	10 a 20 m	No poner más de 500 g de agua en el vaso
Filetes de pescado	1 kg	10 a 15 m	Envueltos en papillote
Pulpo	1 a 2 kg	35 a 45 m	No poner más de 500 g de agua en el vaso
Dorada a la sal	800 g	20 m	De ración
OTROS			
Flan	1 litro	35 m	
Tocino de cielo	1 litro	55 m	

1. Nécoras, gambones, cigalas, percebes, camarones, langostinos, almejas, mejillones, etc.

COCCIÓN DE FÉCULAS EN EL VASO DEL THERMOMIX

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROGRAMACIÓN
Arroz	800 g de agua + sal	7 m, temperatura Varoma, velocidad 4
	350 g de arroz	13 m, temperatura Varoma, velocidad 4 con cestillo
Pasta	1,5 litros de agua	12 m, temperatura Varoma, velocidad 1
	500 g de pasta	Tiempo del paquete, 100°, velocidad cuchara

TABLA DE FUNCIONES BASICAS

FUNCIÓN BÁSICA	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD		
Pulverizar / Moler	hasta 1 kg	Según cantidad		Máxima		
Rallar zanahorias	150 g	3 s		5		
Rallar cebollas	150 g	4 s		4		
Rallar chocolate	250 g	12 s		8		
Trocear ingredientes blandos		3-4 s		4		
Trocear ingredientes duros		4-5 s		5		
Triturar		Según cantidad		5 a máxima		
Amasado con mantequilla		15 s		6		
Amasado con levadura		15 s		4		
		2-3 m		Espiga		
Montar nata (32 % m.g.)				3 1/2	Sí	
Montar claras	6	6 m		3 1/2	Sí	
	12	12 m		3 1/2	Sí	
Mayonesa	Poca			4		
	Mucha			5		
Baño María, natillas, cremas	Según receta		Según receta	2	Sí	
Sofritos	Poca	5 m	Varoma	3 1/2		
	Mucha	10 m	Varoma	3 1/2		
Cocinar ingredientes delicados	Según receta	Según receta	Según receta	Cuchara	Sí	Sí
Cocinar ingredientes duros	Según receta	Según receta	Según receta	Cuchara		Sí

CUADRO DE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS

PRODUCTO	CUCHARADA	CUCHARADITA	TAZA GRANDE	TAZA DE CAFÉ	CUBILETE
Aceite	12 g	4 g	140 g	75 g	90 g
Agua	17 g	5 g	150 g	90 g	100 g
Leche	17 g	5 g	150 g	90 g	100 g
Vino	17 g	5 g	150 g	90 g	90 g
Azúcar	18 g	7 g	120 g	70 g	100 g
Edulcorante en polvo	1,8 g	0,7 g	12 g	7 g	10 g
Sal	18 g	7 g	—	—	—
Arroz	17 g	6 g	100 g	65 g	100 g
Harina	15 g	5 g	100 g	60 g	55 g
Maicena	10 g	5 g	80 g	30 g	50 g
Leche en polvo	10 g	5 g	80 g	30 g	50 g
Cacao	12 g	4 g	—	—	30 g
Nescafé	10 g	5 g	50 g	20 g	30 g
Almendras enteras	20 g	10 g	80 g	40 g	70 g
Garbanzos	20 g	10 g	150 g	70 g	80 g
Judías	20 g	10 g	120 g	60 g	70 g
Queso rallado	10 g	3 g	80 g	—	45 g

1/2 Cubilete (muesca) la mitad del peso indicado. 1 onza = 28,3 g. 1 libra = 453 g.

Aclaración: Indicamos todas los pesos, tanto líquidos como sólidos, en gramos por ser la unidad de peso que marca la balanza.

RALLAR, MOLER, PULVERIZAR

> Tanto el **vaso** como las **cuchillas** tienen que estar **secos**.

> Hay que procurar no llenar el vaso más de la mitad.

> Cuando el ingrediente sea muy duro, utilice el **botón Turbo**, presionando 4 ó 5 veces y luego páselo a la velocidad máxima.

> El tiempo de rallado dependerá de la dureza del ingrediente y de la cantidad.

> La velocidad para obtener unos resultados óptimos es la **velocidad máxima**, pasando progresivamente por todas las velocidades para no forzar las cuchillas.

Algunos ejemplos

> Azúcar sola o aromatizada con pieles de cítricos, canela, anises, etc.

> Arroz, café, maíz, legumbres, sal gorda.

> Pan duro, pan tierno, cereales, chocolate.

> Queso duro, frutos secos, hierbas aromáticas secas, pimienta, nuez moscada, pimientos choriceros o ñoras, pastas, tapioca.

> Quesos blandos, que se rallarán en **velocidad 4** ó **5**.

> Zanahorias, que se rallarán en **velocidad 5**.

> Moler carne refirgerada, limpia de nervios y grasa, en pequeños trozos. Se cubrirán las cuchillas y se hará en la **velocidad 6** durante 7 u 8 segundos.

Ejemplos de rallado, molido y pulverizado con legumbres, azúcar, café... >

TROCEAR

> Para que el troceado quede uniforme, procure poner los ingredientes en trozos homogéneos, no excesivamente grandes, y ayudarse con la espátula.

> Se utilizará la **velocidad 4** para trocear ingredientes blandos (patatas, cebollas, verduras de hoja, etc).

> La **velocidad 5** se empleará para ingredientes duros (zanahorias, bulbo de apio, lombarda, etc.).

> El tiempo de troceado es de unos segundos, dependiendo de la dureza del ingrediente. La velocidad 5 es muy rápida y, si se pone demasiado tiempo, se corre el riesgo de que el ingrediente quede demasiado triturado.

Algunos ejemplos

> 1/2 kilo de cebollas en 4 segundos.

> 1/2 kilo de verduras para pisto en 4 segundos.

> 1 diente de ajo en 4 segundos.

> De la misma forma podrá trocear aceitunas, pepinillos, repollo, jamón de York, etc.

Ejemplos de troceado >

TRITURAR

> Para triturar ingredientes para gazpachos, zumos o cremas frías, utilice la velocidad máxima, pasando progresivamente por todas las velocidades.

> Para triturar pequeñas cantidades, deje primero un tiempo en velocidad 5-6 y termine después en velocidad 7-10.

> Para triturar hielo, hágalo en velocidad 5, llenando el vaso sólo hasta la mitad.

> Siempre que quiera triturar ingredientes que se estén cocinando en el vaso, hágalo en velocidad 7, antes de incorporar el líquido total de la receta.

> No pase de la velocidad 7 con alimentos calientes.

> Cuando **el vaso esté lleno y su contenido en ebullición**, no intente nunca triturar los ingredientes. Espere unos minutos a que baje la temperatura, y después triture en velocidad 7, incrementando las velocidades de 1 a 7 de forma progresiva.

> **Si lo que quiere triturar es un preparado que se haya cocinado fuera de Thermomix y esté muy caliente, espere unos minutos a que baje la temperatura, antes de ponerlo en funcionamiento, de lo contrario podría quemarse. Sobre todo no presione el botón Turbo, ni ponga la velocidad Espiga.**

Zumo integral de naranja

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m

(para 6 personas)

5 naranjas muy bien peladas
1 limón muy bien pelado
6 cubitos hielo
100 g de azúcar o 10 g de sacarina
500 g de agua

> Vierta en el vaso todos los ingredientes, excepto el agua, y programe 1 minuto en velocidad 5, y 2 minutos en velocidad 10. Debe quedar muy bien triturado, de no ser así, repita la operación.

> Con la máquina parada, agregue el agua y mézclela en velocidad 2 unos segundos.

> Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con hielo.

Sorbete rápido de limón

Tiempo de preparación: Thermomix 1 m

(para 6 personas)

3 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
200 g de azúcar
2 ó 3 bandejas de cubitos de hielo

> Ponga los ingredientes en el vaso. Programe velocidades 5-10 progresivo. Retire el cubilete, ponga la espátula, y muévala hacia derecha e izquierda con el fin de que el hielo baje hacia las cuchillas y se triture.

> Si quedase líquido, añada más hielo. La textura del sorbete debe ser la de una crema espesa, sin trocitos de hielo. Si el sorbete ya está muy denso y quedase algún hielo sin triturar, retírelo sin insistir más, o eche un poquito de agua y siga triturando con la espátula.

EMULSIONAR

Para emulsionar, las velocidades que debemos utilizar son: **4** (poca cantidad) y **5** (mucha cantidad) y debemos tener en cuenta que:

> Las mayonesas se pueden hacer con huevo o con leche. Antes de echar el aceite, hay que mezclar bien los ingredientes y después añadirlo poco a poco.

> Si se hacen con leche, es mejor programar 37° de temperatura.

> Es conveniente tener el aceite medido y echarlo sobre la tapadera con el cubilete puesto. Para que éste no se levante podemos llenarlo hasta la mitad con agua.

Mayonesa

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 1 M

(para 350 g)

1 huevo o 2 yemas
Zumo de limón o vinagre al gusto
25 g de agua
Sal al gusto
300 g de aceite de oliva

> Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix, excepto el aceite, y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

> Con el cubilete puesto en la tapadera, llénelo de agua hasta la mitad, para que no se levante. Programe la velocidad 4 y eche el aceite sobre la tapa, poco a poco.

Nota: Si la mayonesa se corta, saque todo del vaso y, sin lavarlo, eche 1/2 cubilete de agua caliente, programe velocidad 5 y, poco a poco, vaya incorporando lo cortado.

Sugerencia: Si lo desea, puede poner 150 g de aceite de oliva y 150 g de aceite de girasol.

Mayonesa sobre un sandwich vegetal >

BAÑO MARÍA

> Para elaborar salsas al baño María necesitamos líquidos, leche, nata, huevos y los ingredientes que queramos poner.

> Para todas las recetas los tiempos son aproximados, pues dependiendo del tamaño de los huevos o yemas que pongamos, tardará más o menos tiempo en hacerse.

> Cuando vayamos a hacer unas natillas o cualquier crema, mezclaremos bien los ingredientes en velocidad 3 1/2, antes de proceder a su elaboración.

> Una vez que hayamos terminado el tiempo programado, se pondrán 2 minutos más a la velocidad que se indique, **sin temperatura**, con el fin de que la preparación no se corte y la textura de la misma sea fina.

> En caso de que se corte, bata 1 ó 2 minutos más, echando 20 g del líquido que lleve la receta.

Salsa holandesa

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 6 M

(para 300 g)

4 yemas de huevo
50 g de agua
130 g de mantequilla
½ cucharadita de sal
Pimienta
El zumo de ½ limón

> Vierta todos los ingredientes en el vaso, en el orden que se indica, y programe 6 minutos, 80º, velocidad 4.

Nota: Si la quiere más espesa, para cubrir un pastel, programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Vea otras preparaciones al baño María en el capítulo de salsas.

Chocolate fundido

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 4 M

(para 250 g)

250 g de chocolate con leche, puro o blanco, de Nestlé

> Eche en el vaso el chocolate troceado, triture unos segundos en velocidad 7 y programe 4 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Estará listo en el momento en que se transforme en una crema en el vaso.

Importante: El chocolate no se fundirá si el vaso no esta bien seco.

Espárragos trigueros con salsa holandesa >

MONTAR | NATA

> Cuando se trate de poca cantidad es conveniente poner **la mariposa en las cuchillas** y se hará en velocidad 3 1/2. Si quiere montar 1 litro de nata, puede hacerlo en velocidad 5 sin poner la mariposa.

> Tiene que ser nata para montar, con un 35% de materia grasa.

> Tiene que estar muy fría, pero no congelada (téngala en su frigorífico en la parte que más enfría, nunca en la puerta).

> Es conveniente agitar bien el brick para que la grasa se reparta homogéneamente y se monte bien.

> El vaso deberá estar frío. Si ha cocinado anteriormente con el Thermomix, triture hielo en velocidad 5, manténgalo unos segundos en el vaso y tírelo. De esta forma tendrá la seguridad de que la máquina está bien fría.

> Puede montar un mínimo de 200 g y un máximo de 1 litro.

Nata montada

TIEMPO DE PREPARACIÓN: DEPENDE DE LA MARCA DE LA NATA

(para 200 g)

200 g de nata para montar
30 g de azúcar glass
Cacao, vainilla, canela (opcional)

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**, agite bien el brick, incorpore la nata que desee y programe velocidad 3 1/2. No programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado. Una vez montada, incorpore azúcar glass y mezcle con la espátula.

Si la quiere aromatizar añada, antes de montarla, cacao, fideos de chocolate, vainilla, canela, etc.

Mantequilla

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 10 S

(para 200 g)

200 g de nata para montar

> Ponga la nata líquida en el vaso sin la mariposa y bata unos minutos en velocidad 7, hasta que note que ha cambiado el sonido de la máquina. Observará que se ha separado el suero de la grasa.

> Póngala en el cestillo y lávela debajo del grifo con agua fría, hasta que el agua salga limpia. Escúrrala en el cestillo, séquela bien con papel de cocina y, si la quiere aromatizar, una vez hecha la mantequilla, agregue el ingrediente elegido y mézclelo en velocidad 5. Vea la receta de mantequillas aromatizadas en la página 50.

> También puede aromatizarla desde el principio, poniendo el ingrediente elegido junto con la nata, pero tenga en cuenta que al lavarla perderá sabor.

MONTAR | CLARAS

> Siempre tiene que poner la **mariposa en las cuchillas**.

> Las cuchillas, la mariposa y el vaso deben estar muy limpios, sin nada de grasa, de lo contrario no montarían.

> Las claras no deben tener restos de yema, pues no montarían.

> La temperatura de las mismas no incide a la hora de montarlas.

> Se pueden montar a 37° y quedan perfectas.

> La velocidad para montarlas es la 3 1/2 , poniendo sal, vinagre o limón al gusto.

Merengue suizo

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 12 M

(para cubrir una tarta)

4 claras de huevo
200 g de azúcar

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**.

> Eche las claras y el azúcar en el vaso, y programe 6 minutos, 37°, velocidad 3 1/2.

> Cuando termine, programe 6 minutos más a la misma velocidad, sin temperatura.

Nota: Este merengue es el adecuado para hacer adornos con manga pastelera.

Hay muchos tipos de merengues. Para todos ellos, ponga **la mariposa en las cuchillas**, añada las claras, un pellizco de sal, unas gotas de limón o vinagre y programe **un minuto por clara en velocidad 3 1/2**. Si pone azúcar, incorpórela poco a poco.

AMASAR | MASAS DE PANADERÍA

> Siempre se pondrán los líquidos en primer lugar, atemperándolos a 37° durante un período de 1 minuto y 1/2.

> A continuación se incorporará la levadura, que mezclaremos en **velocidad 3**, si se trata de **levadura fresca**, y en **velocidad 5**, si es **levadura de pan deshidratada** en sobre (en este caso no es necesario calentar el agua).

> Después se añadirá la harina, que se envolverá en **velocidad 6** de 15 a 30 segundos y, a continuación, se amasará en **velocidad Espiga** durante 1 minuto como mínimo.

> Tenga en cuenta que a las masas que llevan levadura de panadería les favorece un largo tiempo de amasado.

> Antes de hornear una masa, se tendrá en cuenta el tratamiento que debemos darle, dependiendo de si necesitan doblar su volumen o no.

> Estas masas pueden congelarse para su utilización posterior.

Masa para pan

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 5 M + TIEMPO DE SUBIDA + HORNO 30 M

(para 1 kg)

350 g de agua
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
40 g de levadura prensada
600 g de harina aproximadamente (si es de fuerza mejor)

> Precaliente el horno a 225°.

> Pese la harina y reserve. Vierta en el vaso el agua, la sal y el azúcar y programe 2 minutos, 37°, velocidad 2. Agregue la levadura, mezcle unos segundos, incorpore la harina y programe de 15 a 30 segundos en velocidad 6. A continuación amase en velocidad Espiga durante 3 minutos.

> Retire la masa con las manos mojadas en aceite. Déle la forma deseada y deje que doble su volumen, tapándolo para que no forme costra. Después métalo en el horno y procure no abrirlo durante 25 ó 30 minutos. Si ve que se tuesta demasiado, baje la temperatura del horno a 200°.

AMASAR | MASAS DE PASTELERÍA

> Se amasan siempre en velocidad 6 durante 15 segundos, aproximadamente.

> Estas masas no se pueden amasar demasiado tiempo porque se endurecen y engrasan.

> Siempre se pondrá primero la harina y después el resto de los ingredientes.

> Una vez hecha la masa se debe tapar, para evitar que se forme corteza, y dejar reposar unos minutos en el frigorífico para trabajarla mejor.

> Si les ponemos una cucharadita de levadura Royal, quedan más crujientes y no se endurecen.

Masa quebrada

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 15 S

(para 500 g)

300 g de harina
130 g de mantequilla
70 g de agua
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura Royal

> Vierta en el vaso todos los ingredientes en el orden que se indica y programe 15 segundos en velocidad 6.

Vea otras preparaciones en el capítulo de masas (página 36).

AMASAR | MASAS PARA BIZCOCHOS

> Se pulverizará el azúcar y las pieles de los cítricos, si lo lleva la receta, en primer lugar.

> Se incorporarán los huevos y se programarán 2 minutos a 37 ° para montarlo.

> Se añaden los líquidos y grasas que indique la receta, mezclando en velocidad baja para que no se baje la mezcla.

> Por último se añadirá la harina con la sal y la levadura, y se mezclará suavemente todo.

> El molde en el que vertamos la mezcla deberá estar bien engrasado y enharinado previamente.

> El horno se precalentará a una temperatura de 180º. Normalmente, el tiempo de cocción oscila entre 20 ó 25 minutos, pero cuando se incorporan otros ingredientes (frutas, frutos secos, etc.), el tiempo de cocción será mayor.

> Nunca se abrirá el horno antes de 15 minutos, una vez introducido el bizcocho, con el fin de que no se baje.

> Si se dorase mucho y no estuviese cocido, lo podemos cubrir con papel Albal para que no se queme.

> Para comprobar si un bizcocho está bien cocido, lo pincharemos con un palillo o una aguja. Si éstos salen limpios es que ya está en su punto.

> Es conveniente dejarlo reposar 5 minutos dentro del horno entreabierto, antes de sacarlo. Desmoldar y dejar sobre una rejilla hasta que enfríe.

Bizcocho cuatro cuartos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 2 M, 40 S + HORNO 25 M

(para 6 personas)

130 g de azúcar
La piel de 1 limón
3 huevos
130 g de mantequilla
130 g de harina
3 cucharaditas de levadura Royal
Un pellizco de sal

> Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y programe unos segundos en velocidad 10. Añada la piel de limón y vuelva a programar la velocidad 10. A continuación, incorpore los huevos y programe 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Añada la mantequilla y bata 30 segundos en velocidad 3.

> Por último, incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos en velocidad 2 1/2. Termine de envolver delicadamente con la espátula. Vierta en un molde engrasado y enharinado e introduzca en el horno, precalentado a 180º, durante 25 ó 30 minutos aproximadamente.

Vea otras preparaciones de bizcochos en el capítulo de postres (página 130).

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 7 M + TIEMPO DEL PAQUETE DE PASTA

(para 2 personas)

750 g de agua
Sal
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
250 g de pasta

Cocción de pasta (250 g)

> Vierta el agua con la sal y el aceite en el vaso, programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Agregue la pasta por el bocal del cubilete y programe el tiempo que indique el paquete de la misma, 100º, velocidad cuchara. Escurra utilizando el cestillo o el recipiente Varoma y sirva inmediatamente.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 12 M + TIEMPO DEL PAQUETE DE PASTA

(para 4 personas)

1 ½ litros de agua
Sal
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
500 g de pasta

Cocción de pasta (500 g)

> Vierta 1 1/2 litros de agua con sal y aceite en el vaso, y programe 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añada la pasta por el bocal del cubilete y proceda igual que la anterior.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 11 M

(para 800 g)

150 g de gambas
Un puerro
25 g de aceite de oliva virgen extra
800 g de agua
150 g de huesos de rape
Sal
Perejil

Fumet de pescado

> Vierta en el vaso las cáscaras, las cabezas de las gambas, el puerro troceado y el aceite y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

> Incorpore el agua, los huesos de rape, la sal y el perejil y programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Cuele por un colador fino, deje enfriar y congele. Los cuerpos de las gambas los puede utilizar para otra preparación.

Sugerencia: Este caldo se puede preparar y congelar, y de esta forma tenerlo listo para agregar a paellas, sopas, salsas, etc.

Pastillas de caldo

Tiempo de preparación: Thermomix 30 m

(para 1 ½ kg)

500 g de carne magra en trocitos (pollo, ternera, cerdo)
500 g de verduras variadas (apio, zanahorias, cebolla, puerro, etc.)
300 g de sal gorda

> Vierta la mitad de la carne en el vaso y triture 10 segundos en velocidad 8, vuelque la carne en un recipiente y reserve. Repita la operación con la otra mitad.

> A continuación, vierta todas las verduras en el vaso y triture durante 10 segundos en velocidad 6.

> Seguidamente, incorpore la carne y la sal y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Deje enfriar en el vaso y después triture a velocidades 6-10. Si está demasiado espeso, puede agregar un poco de vino blanco.

> Vierta en una cubitera de hielo y guárdelo en el congelador, para su posterior utilización en guisos.

Picada de ajo y perejil

Tiempo de preparación: Thermomix 5 s

(para 30 g)

3 dientes de ajo
1 manojo de hojas de perejil

> Eche todo en el vaso del Thermomix y programe 5 segundos, velocidad 5.

> Una vez que los dos ingredientes estén mezclados, échelos en un recipiente, cubriéndolos con aceite para que se conserven mejor y podrá ir utilizándolos para guisos, sofritos, etc.

Sugerencia: Puede utilizar esta picada para múltiples aplicaciones, entre ellas una vinagreta para una ensalada, a la que le añadirá aceite de oliva virgen extra, vinagre y un poco de salsa de soja (ver foto).

Picada de ajo y perejil en vinagreta sobre una ensalada >

Tiempo de preparación: Thermomix 50 s + horno 10-12 m

(para 500 g)

50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de agua
1 cucharadita de sal
50 g de manteca de cerdo
20 g de levadura prensada
300 g de harina
Un pellizco de azúcar

Masa para cocas

> Precaliente el horno a 225°.

> Ponga todos los líquidos, la sal y la manteca en el vaso, y programe 30 segundos, 37°, velocidad 2.

> Incorpore la levadura, la harina y el azúcar. Mezcle de 15 a 20 segundos en velocidad 6.

> Estire la masa con un rodillo o con las manos, dejándola muy fina y póngala sobre una bandeja de horno bien engrasada. Si desea hacer una coca de verduras, coloque éstas, previamente asadas, sobre la masa y hornee durante 10-12 minutos a 150-170° de temperatura.

Nota: Si utiliza levadura seca de panadería en sobre, debe mezclarla con los líquidos unos 10 segundos en velocidad 4, antes de incorporar la harina.

Tiempo de preparación: Thermomix 8 m + horno 20 m

(para 500 g)

250 g de agua
100 g de mantequilla
½ cucharadita de sal
Un pellizco de azúcar
160 g de harina
4 huevos

Masa de choux

> Pese la harina y reserve. Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programe 8 minutos, 100°, velocidad 4. Agregue la harina de golpe y programe 15 segundos en velocidad 4. Deje templar retirando el vaso de la máquina.

> Ponga el vaso de nuevo en la máquina, programe velocidad 4 y añada los huevos poco a poco. Deje reposar la masa en una manga pastelera.

> Precaliente el horno a 250° y, cuando esté caliente, haga montoncitos de masa, con la manga, sobre una bandeja engrasada, separados unos de otros. Baje la temperatura del horno a 200°, introduzca la bandeja en el mismo y hornee durante 20 minutos aproximadamente sin abrirlo. Rellene los pastelillos con cremas dulces o saladas.

Cocas >

Masa para pizzas

Tiempo de preparación: Thermomix 2 m + horno 20 m

(para 600 g)

200 g de agua
50 g de aceite
1 cucharadita de sal
20 g de levadura prensada
400 g de harina, aproximadamente

> Precaliente el horno a 250°.

> Vierta los líquidos y la sal en el vaso. Programe 1 minuto, 37°, velocidad 4.

> Añada la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 4.
A continuación, incorpore la harina, mezcle unos segundos en velocidad 4 y después programe 1 minuto en velocidad Espiga.

> Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite y extiéndala sobre una bandeja de horno bien engrasada con aceite. Estírela con las manos hasta que quede muy fina. Ponga los ingredientes elegidos sobre ella e introdúzcala en el horno, bajando la temperatura a 225°, durante unos 20 minutos aproximadamente.

Masa para crêpes

Tiempo de preparación: Thermomix 20 s

(para 6 personas)

250 g de harina
500 g de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
Un pellizco de sal

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 20 segundos en velocidad 4.

> Déjela reposar un mínimo de 1/2 hora antes de utilizarla.

Masa quebrada con huevos

Tiempo de preparación: Thermomix 15 s

(para 300 g)

200 g de harina
100 g de mantequilla
2 huevos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura Royal

> Vierta en el vaso los ingredientes en el mismo orden que se indica, y programe 15 segundos en velocidad 6.

Pizza >

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m + horno 30 m

(para 1 kg)

50 g de agua
50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de vino blanco
90 g de mantequilla o manteca de cerdo
1 cucharadita de sal
1 huevo
30 g de levadura prensada
450 g de harina, aproximadamente

Masa para empanadas

> Precaliente el horno a 200°.

> Vierta los ingredientes en el vaso, excepto el huevo, la levadura y la harina. Programe 1 minuto, 37°, velocidad 2. Añada el huevo y la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 4.

> Incorpore la harina, mezcle unos segundos en velocidad 6 y, a continuación, programe 2 minutos en velocidad Espiga.

> Divida la masa en dos. Estírela muy fina con el rodillo y forre con ella un molde rectangular. Rellene con el relleno elegido (deberá estar frío), y cubra con la masa restante, sellando bien los bordes.

> Pinche y barnice la superficie con huevo batido, adornándola a su gusto. Introdúzcala en el horno durante 30 minutos, aproximadamente.

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m

(para 650 g)

150 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de agua
350 g de harina
1 cucharadita de sal

Masa para empanadas o empanadillas (sin levadura)

> Ponga el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Agregue los ingredientes restantes y programe 20 segundos, velocidad 4.

> Prepárela como la empanada, o estírela muy fina con el rodillo y forme empanadillas. Puede hornearlas o freírlas.

Advertencia: Esta masa hay que utilizarla de inmediato. No se puede guardar ni congelar.

Empanada >

Pan de leche

Tiempo de preparación: Thermomix 5 m
+ horno entre 15 y 30 m

(para 1 kg)

250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 cucharadita de sal
30 g de levadura prensada
450 ó 500 g de harina

> Precaliente el horno a 200°.

> Vierta en el vaso la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. Programe 2 minutos, 37°, velocidad 2.

> Añada la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 4. Incorpore la harina, mezcle 15 segundos en velocidad 6 y, a continuación, programe 3 minutos en velocidad Espiga.

> Déle a la masa la forma deseada, hágale unos cortes y pinte su superficie con leche. Deje que doble su volumen.

> Introduzca el pan en el horno. El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los panes, entre 15 y 30 minutos. Antes de retirarlos del horno puede volverlos a pintar con leche o con un almíbar claro.

Masa de brioche

Tiempo de preparación: Thermomix 4 m
+ horno entre 20 y 30 m

(para 700 g)

150 g de leche
1 pellizco de sal
50 g de mantequilla
3 yemas de huevo
20 g de levadura prensada
De 350 a 400 g de harina
(la cantidad dependerá del tamaño de las yemas)

> Precaliente el horno a 200°.

> Vierta en el vaso la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla. Programe 1 1/2 minuto, 37°, velocidad 2 1/2. Añada las yemas y la levadura y mezcle 10 segundos en velocidad 4. Agregue la harina, programe 15 segundos en velocidad 6 y después amase durante 2 minutos en velocidad Espiga.

> Ponga la masa en un molde engrasado. Píntelo con huevo batido y deje que doble el volumen. Después introdúzcalo en el horno y hornee de 20 a 30 minutos.

Masa sablé

Tiempo de preparación: Thermomix 20 s

(para 600 g)

300 g de harina
150 g de mantequilla
1 pellizco de sal
70 g de azúcar glass
2 yemas de huevo
25 g de leche
1 cucharadita de levadura Royal

> Vierta en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden que se indica, y programe 20 segundos en velocidad 6.

Brioche >

Puré de patatas cremoso

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 36 M

(para 6 personas)

Para la cocción:
800 g de patatas de buena calidad (tipo holandesa)
500 g de agua

Para el puré:
200 g de agua de la cocción
Sal al gusto
Nuez moscada (opcional)
Pimienta recién molida (opcional)
25 g de mantequilla
20 g de aceite de oliva virgen extra

> Pele las patatas, córtelas en rodajas gruesas y póngalas en el recipiente Varoma. Reserve.

> Ponga el agua en el vaso y programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Acabado el tiempo, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos a la misma temperatura y velocidad. Compruebe el punto de cocción de la patata.

> Retire el recipiente, reserve 200 g de agua de la cocción y deseche el resto. Ponga el agua reservada y las patatas en el vaso y triture 1 minuto y medio en velocidad 5.

> Seguidamente, **coloque la mariposa en las cuchillas**, añada los condimentos y programe 6 minutos, 80°, velocidad 2.

> Acabado el tiempo, incorpore la mantequilla y el aceite, y mezcle 30 segundos en velocidad 2.

Sugerencia: Si desea un puré más espeso, programe 5 minutos más a 80° y a la misma velocidad.

Patatas de guarnición

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 18 M

(para 6 personas)

100 g de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo laminados
100 g de agua
600 g de patatas
Sal
1 cubilete de hojas de perejil
1 cucharadita de vinagre

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso el aceite y los ajos, y programe 4 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Añada el agua, las patatas partidas, gruesas, como para tortilla, la sal y el perejil. Vuelva a programar 14 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando termine, añada una cucharadita de vinagre y mezcle con la espátula.

Puré de manzana

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 11 M

(para 6 personas)

1 kg de manzanas Golden o Reineta
30 g de agua
El zumo de medio limón
Un pellizco de sal
Pimienta roja al gusto
20 g de mantequilla

> Pele las manzanas, quíteles el corazón y échelas en el vaso junto con el resto de los ingredientes. Programe 1 minuto en velocidad 4.

> Acabado el tiempo, abra y baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. A continuación, programe 10 minutos, 100°, velocidad 1. Por último, añada la mantequilla y triture durante 10 segundos en velocidad 2 ó 3.

Puré de patatas >

Guarnición de lombarda

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 M

(para 6 u 8 personas)

100 g de pasas de corinto
700 g de lombarda limpia (quítele los troncos duros)
2 dientes grandes de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
2 manzanas Golden peladas y sin corazón
150 g de agua
Sal y pimienta

> Ponga las pasas a remojar en agua.

> Divida en dos la lombarda. Pártala en trozos como del tamaño de un huevo y eche la mitad en el vaso. Programe 4 segundos en velocidad 5. Saque y reserve. Haga lo mismo con la otra mitad y reserve.

> Eche en el vaso los ajos fileteados, el aceite, las manzanas y las pasas bien escurridas de agua. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando termine, añada el agua, la lombarda troceada, sal y pimienta. Programe de 15 a 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Compruebe si el punto de cocción es de su gusto (debe quedar un poco al dente), de no ser así, programe algunos minutos más.

Guarnición de calabacín

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 25 M

(para 6 personas)

50 g de aceite de oliva virgen extra
3 dientes de ajo
400 g de calabacín en dados
Sal al gusto
Pimienta al gusto

> Ponga el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los dientes de ajo, trocee 6 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche el calabacín, la sal y la pimienta y programe 15 minutos aproximadamente, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Nota: El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los trozos de calabacín.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 M

Arroz blanco

(para 6 personas)

50 g de aceite de oliva virgen extra
800 g de agua
Sal al gusto
350 g de arroz

> Introduzca el cestillo dentro del vaso, añada el agua y la sal y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4, para hacer hervir el agua.

> Acabado el tiempo, y sin abrir la máquina, eche el arroz a través del bocal de la tapadera (caerá al cestillo) y programe 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4 (mueva el arroz con la espátula de vez en cuando).

> Cuando termine, compruebe si la cocción del arroz está a su gusto, de no ser así, programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

> Saque el cestillo con el arroz enseguida, vuélquelo en una fuente bien extendido y no le dé forma hasta que no pierda un poco de calor.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 S

Mantequillas aromatizadas

(para 600 g)

600 g de nata líquida
30 g de cebollino
10 g de sal de apio
20 g de alcaparras
10 g de estragón fresco
6 filetes de anchoas en semiconserva

> Haga la mantequilla como se indica en la página 22 del capítulo de Técnicas.

> Una vez hecha la mantequilla puede aromatizarla a su gusto.

Algunas sugerencias:

> Cebollino finamente troceado y sal de apio. (5 segundos en velocidad 5)
> Alcaparras y estragón fresco. (5 segundos en velocidad 5)
> Anchoas en semiconserva. (5 segundos en velocidad 5)

Puede rellenar patatas asadas con ellas, acompañar platos de carne y pescado o utilizar las mantequillas aromatizadas directamente como entrante.

Con la mantequilla de alcaparras y estragón fresco se hace la base para la salsa de manteca negra.

Lactonesa

Tiempo de preparación: Thermomix 5 m

(para 500 g)

150 g de leche
1 diente de ajo
Sal
300 g de aceite de oliva virgen extra
El zumo de ½ limón
Unas gotas de vinagre, opcional

> Mida el aceite y reserve.

> Ponga en el vaso la leche, el ajo y la sal. Programe 1 minuto, 37°, velocidad 5 (si no pone el ajo, programe 30 segundos, 37°, velocidad 5).

> Cuando termine, ponga un poco de agua en el cubilete para que no se levante, programe 3 minutos, 37°, velocidad 5 y vaya echando el aceite, poco a poco, sobre la tapadera. Después añada el limón o vinagre y mezcle unos segundos a la misma velocidad.

> Pare la máquina y rectifique el punto de sal si fuera necesario.

Sugerencia: Puede poner un poco de mostaza para darle color.

Salsa pesto

Tiempo de preparación: Thermomix 1 m

(para 500 g)

25 g de queso Parmesano
2 dientes de ajo
50 g de piñones
100 g de hojas de albahaca
Sal
250 g de aceite de oliva virgen extra

> Trocee el queso, rállelo presionando el botón Turbo 5 veces, y luego programe 15 segundos en velocidad 8. A continuación, añada los ajos, los piñones, la albahaca y la sal. Programe otros 15 segundos a la misma velocidad. Abra, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y repita la operación.

> Cuando tenga todo bien triturado y homogéneo, ponga la velocidad 5 y vaya añadiendo el aceite, poco a poco, como si se tratase de una mayonesa.

> Si le resulta demasiado espeso, añada más aceite y mezcle ligeramente. Rectifique el punto de sal.

Salsa rosa

Tiempo de preparación: Thermomix 1 m

(para 500 g)

3 yemas de huevo
El zumo de ½ naranja
80 g de ketchup
2 cucharadas de brandy
Unas gotas de Tabasco
Sal
300 g de aceite de oliva

> Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix, excepto el aceite, y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

> Con el cubilete puesto en la tapadera, llénelo de agua hasta la mitad para que no se levante, programe la velocidad 4 y eche el aceite sobre la tapa, poco a poco.

Sugerencia: Si lo desea, puede añadirle media cucharadita de rábano picante.

Ingredientes para la salsa pesto >

Vinagreta

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 25 S

(para 250 g)

200 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de vinagre de Jerez
Sal

> Ponga los ingredientes en el vaso del Thermomix y emulsione en velocidad 5-6 durante 25 segundos.

Sugerencia: Si desea una vinagreta aromatizada, añádale el sabor que más le guste: eneldo, albahaca, cilantro, estragón, avellanas, etc. Primero triture en velocidad 7 y después emulsione en velocidad 5-6 unos segundos.

Bechamel de cobertura

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 10 M

(para 1 litro)

1 litro de leche entera
130 g de harina
20 g de aceite de oliva virgen extra
70 g de mantequilla
Sal
Pimienta
Nuez moscada

> Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

> Cubra con esta salsa el plato que desee.

Bechamel de dieta

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 25 M

(para 1 litro)

30 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de cebolla
600 g de calabacines pelados
200 g de leche descremada
Sal
Pimienta
Nuez moscada
4 quesitos descremados

> Eche el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la cebolla y los calabacines y rehogue 7 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1 1/2.

> Incorpore la leche y los condimentos y programe 15 minutos, 100°, velocidad 1.

> A continuación triture 15 segundos en velocidad 5. Añada los quesitos y vuelva a triturar 15 segundos en velocidad 5. Compruebe que ha quedado homogéneo, de no ser así, programe unos segundos más a la misma velocidad.

Tiempo de preparación: Thermomix 9 m

(para 400 g)

50 g de vinagre
50 g de chalotas
200 g de mantequilla
1 cucharadita de estragón
4 yemas de huevo
Sal
Pimienta

Salsa bearnesa

> Vierta en el vaso el vinagre y las chalotas y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4 (hágalo con el cubilete quitado). Deje enfriar ligeramente y agregue primero la mantequilla y, a continuación, los ingredientes restantes. Programe 4 minutos, 70°, velocidad 4.

> Vuelque enseguida en un cuenco.

Nota: Si se corta, se retira del vaso y sin lavarlo se echa en el mismo 1/4 cubilete de agua fría. A continuación programe la velocidad 4 y vaya incorporando la mezcla cortada por el bocal, poco a poco, inclinando el cubilete.

Tiempo de preparación: Thermomix 15 m

(para 1 litro)

300 g de cebolla
150 g de champiñones
2 dientes de ajo
100 g de zanahorias
50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de vino tinto
1 pastilla de caldo de carne

Salsa para carne

> Vierta en el vaso todos los ingredientes, excepto el vino y la pastilla de caldo de carne. Programe 4 segundos en velocidad 5. Baje con la espátula los restos que hayan quedado en las paredes del vaso.

> A continuación, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el vino y la pastilla de caldo de carne, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos en velocidad 7. Rectifique el punto de sal.

Variantes: Puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m

(para 300 g)

1 latita de trufa
8 cebollitas francesas
30 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de mantequilla
2 puerros
100 g de vino blanco
1 pastilla de caldo de carne
100 g de nata
El caldo de la lata de trufa
50 g de brandy
Pimienta

Salsa de trufa

> Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla y los puerros. Trocee 4 segundos en velocidad 5. Baje con la espátula los restos de las paredes y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos en velocidad 7 y después con la máquina parada, agregue la trufa picada, mezcle bien con la espátula y rectifique el punto de sal.

Salsa tártara

Tiempo de preparación: Thermomix 1 m

(para 300 g)

10 g de pepinillos en vinagre
10 g de cebolletas
10 g de alcaparras
1 huevo duro
Perejil
1 huevo
El zumo de ½ limón o vinagre
25 g de agua
Sal al gusto
300 g de aceite de oliva virgen extra

> Trocee los pepinillos, las cebolletas, las alcaparras y el perejil, poniéndolos en el vaso del Thermomix, durante 3 ó 4 segundos en velocidad 4-5. Saque y reserve. Trocee el huevo duro 4 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

> No lave el vaso. Ponga todos los ingredientes restantes en el vaso del Thermomix, excepto el aceite, y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

> Con el cubilete puesto en la tapadera, llénelo de agua hasta la mitad para que no se levante, programe la velocidad 4 y eche el aceite sobre la tapa, poco a poco.

> Una vez hecha la mayonesa, añada los encurtidos troceados y mezcle bien con la espátula.

Mojo picón rojo

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m

(para 250 g)

4 dientes de ajo
1 guindilla suave
1 cucharita de café de comino en grano
Sal al gusto
150 g de aceite de oliva virgen extra
15 g de vinagre
1 cuchara sopera de pimentón dulce

> Pele los dientes de ajo, échelos en el vaso y triture 5 segundos en velocidad 5. Siga elaborando la salsa añadiendo la guindilla y el comino, triturando todo 20 segundos, en velocidad 7.

> Incorpore seguidamente la sal, el aceite, el vinagre y el pimentón y mezcle 30 segundos en velocidad 5.

> Termine de ligar la salsa programando 2 minutos a velocidad 10 hasta que todo el conjunto quede homogéneo.

Sugerencia: Conviene tostar el comino unos instantes en la sartén, antes de incorporarlo al vaso. Si se desea que el mojo tenga más cuerpo, se le puede añadir, a la manera tradicional, un poco de miga de pan.

Mojo picón verde

Tiempo de preparación: Thermomix 5 m

(para 250 g)

2 dientes de ajo
1 manojo de cilantro
Sal al gusto
150 g de aceite de oliva virgen extra
15 g de vinagre

> Ponga en el vaso del Thermomix el ajo y el cilantro. Píquelo todo durante 2 minutos, a velocidad 7-10.

> Incorpore seguidamente la sal, el aceite y el vinagre. Programe 3 minutos a velocidad 7-10 para ligar la salsa y obtener una textura uniforme.

Sugerencia: Para un color más intenso, se le puede agregar unas hojas de perejil, que a su vez suavizará el gusto intenso del cilantro.

Mojos >

Salsa templada *(para ensaladas y verduras)*

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 5 M

(para 400 g)

70 g de nueces
150 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de mantequilla
50 g de salsa de soja
1 cucharada de mostaza
Unas gotas de Tabasco

> Trocee las nueces en el vaso durante 3 ó 4 segundos en velocidad 4. Retírelas y reserve.

> A continuación, ponga el resto de los ingredientes en el vaso, y programe 4 minutos, 60º, velocidad 4. Seguidamente añada las nueces reservadas y programe 1 minuto, 60º, velocidad 1. Sírvala caliente.

> Utilice esta salsa para ensaladas de endibias, espinacas crudas, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. También con verduras cocidas.

Salsa Mornay

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 7 M

(para 800 g)

100 g de queso Gruyere
400 g de leche
200 g de nata
50 g de harina
50 g de mantequilla
Nuez moscada
Sal al gusto
Pimienta al gusto

> Ralle el queso unos segundos en velocidad 5, agregue los ingredientes restantes y programe 7 minutos, 90º, velocidad 4.

> Utilícela para gratinar pescado, pollo, verduras cocidas, etc.

Salsa de champiñón

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 19 M

(para 1 litro)

150 g de gambas
100 g de vino blanco
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de mantequilla
1 diente de ajo
2 puerros (solo la parte blanca)
250 g de champiñones
200 g de nata
Sal al gusto
Pimienta al gusto

> Vierta en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas (reserve los cuerpos) junto con el vino blanco y haga un fumet. Programe 4 minutos, 100º, velocidad 3 1/2. Cuele por un colador fino y reserve. Lave bien el vaso y la tapadera.

> A continuación, vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo y los puerros y programe 3 segundos en velocidad 5, para trocear todo. Baje bien los restos de las paredes del vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Después triture 15 segundos en velocidad 7. Pare la máquina y baje con la espátula todo lo que haya en la tapa (debe estar bien triturado).

> Seguidamente, añada los champiñones en láminas gruesas, la nata, la sal y la pimienta, y el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 10 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. En el último minuto, incorpore los cuerpos de las gambas. Compruebe que los champiñones han quedado tiernos.

> Sirva esta salsa sobre cualquier pescado. Si lo desea, añada el zumo de 1/2 limón.

Salsa de Roquefort

Tiempo de preparación: Thermomix 6 m

(para 700 g)

200 g de Roquefort o queso azul
2 huevos
400 g de leche o nata líquida
Pimienta

> Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 3. Vuelque enseguida en un cuenco.

Salsa a la pimienta verde

Tiempo de preparación: Thermomix 20 m

(para 700 g)

Para el sofrito:
50 g de mantequilla
20 g de aceite de oliva virgen extra
100 gde cebolla
1 puerro, sólo la parte blanca
1 diente de ajo
150 g de champiñones blanqueados en limón

300 g de nata líquida
1 pastilla de caldo de carne o pescado
50 g de pimienta verde

> Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 4 segundos en velocidad 5. A continuación, programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Seguidamente, añada la nata, la pastilla de caldo y una cucharadita de la pimienta verde. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 3 1/2. Cuando termine, añada el resto de la pimienta y programe 3 minutos más, temperatura 90°, velocidad 1, para que no se triture.

Nota: Si desea encontrar trocitos de champiñón en la salsa, haga el sofrito en velocidad 1, en vez de en la 3 1/2, o añádalos después de trocear las verduras. Esta salsa se puede servir con entrecot, solomillo, pescado, etc.

Salsa boloñesa

Tiempo de preparación: Thermomix 27 m

(para 1 ½ kg)

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
130 g de zanahorias
130 g de cebolla
180 g de champiñones
50 g de apio o de pimiento
1 diente de ajo
½ kilo de tomate natural triturado

½ kg de carne picada
Sal
Pimienta
Orégano
1 hoja de laurel

> Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y triture 15 segundos en velocidad 5. Baje los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Pasado este tiempo, añada la carne picada, las pastillas y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe 5 minutos más, temperatura Varoma y a la misma velocidad. Rectifique el punto de sal.

Consejos generales

1 Coloque la máquina en la encimera y tire del cable, que está en la parte posterior, tanto como necesite para llegar al enchufe.

2 Enchúfela y coloque el vaso en la máquina.

3 Asegúrese de que la **junta de la tapadera está puesta**, de lo contrario no podrá cerrar la máquina.

4 Coloque la tapadera sobre el vaso y lleve el dispositivo de cierre hacia la izquierda. Si no está bien cerrada, el mando de velocidad queda bloqueado. Para solucionarlo, vuelva a abrir y a cerrar de nuevo.

5 Para que pueda programar cualquier velocidad tiene que llevar el mando de la misma hasta la posición de vaso cerrado.

6 Ponga los ingredientes que vaya a cocinar dentro del vaso, según indique su receta, y programe siempre por este orden:
   a Tiempo.
   b Temperatura.
   c Velocidad.

7 Las velocidades van en consonancia con el procedimiento a seguir y la dureza de los ingredientes a procesar.

8 Hay dos velocidades independientes del mando de velocidad, indicadas con dos botones: uno correspondiente a la velocidad Turbo y que es igual a la 10, y otro correspondiente a la velocidad Espiga para amasar. Bastará con pulsar estos botones para que entre la velocidad seleccionada, **pero siempre será necesario que el mando de velocidad esté en posición de vaso cerrado**.

9 La balanza incorporada en la máquina, es cómoda y fácil de usar. Utilícela para pesar, tanto sólidos como líquidos. Al hacerlo de forma progresiva, verá como se van sumando los pesos de los diferentes ingredientes. También puede ponerlo a cero cada vez que incorpore uno distinto. Si desea utilizar el cubilete como medida, vea la tabla de equivalencias.

10 Puede utilizar la balanza vertiendo el ingrediente dentro del vaso o colocándolo sobre la tapadera que lo cierra. Si está cocinando y quiere pesar, pare la máquina y presione el botón de peso. Una vez realizada la medición podrá continuar cocinando, ya que el programa no se habrá borrado.

11 Siempre que quiera pulverizar, rallar o moler, asegúrese de que el vaso y las cuchillas estén bien secos.

12 Cuando triture pequeñas cantidades, estas pueden subirse a la tapadera. Antes de continuar, pase la punta de la espátula por la tapa para limpiar los restos e introducirlos en el vaso.

13 El botón Turbo se utilizará siempre y cuando los ingredientes sean muy duros (chocolates, quesos muy curados, etc.).

14 Para el amasado de cantidades superiores a 300 g de harina, utilice la velocidad Espiga. Puede amasar hasta 800 g de harina de una vez.

15 La cantidad máxima del vaso son dos litros.

16 Mirando el vaso de frente, podremos ver en su interior unas marcas que indican la capacidad, de 1/2 litro en 1/2 litro.

17 No ponga nunca el vaso en el lavavajillas sin haber quitado antes las cuchillas.

Salsa de tomate

Tiempo de preparación: Thermomix 40 m

(para 1 kg)

50 g de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
100 g de cebolla
1 kilo de tomate natural triturado
30 g de azúcar
Sal y pimienta

> Ponga el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Añada los dientes de ajo y la cebolla y triture 10 segundos en velocidad 5. Después programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Baje con la espátula lo que haya quedado en la tapa, triture unos segundos en velocidad 5, añada el resto de los ingredientes y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Coloque el cestillo encima de la tapadera para evitar salpicaduras.

Tomate frito

Tiempo de preparación: Thermomix 40 m

(para 1 kg)

50 g de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
100 g de cebolla
100 g de zanahoria (opcional)
1 kilo de tomate natural triturado
30 g de azúcar
Sal y pimienta
Unas hojas de albahaca (opcional)

> Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 10 segundos en velocidad 5 y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Antes de incorporar el tomate baje con la espátula todo lo que se haya subido a la tapa. Triture unos segundos en velocidad 5, añada el tomate y el resto de ingredientes y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Coloque encima de la tapa el cestillo para evitar salpicaduras.

> Si lo desea más espeso, puede programar 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utiliza albahaca, añádala en los últimos minutos. Si usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos, darles un corte y escurrir bien el liquido, apretándolos entre las manos. Tendrá que triturarlos muy bien en velocidad 6-7, hasta que se haga un puré. Sáquelos y resérvelos para añadirlos una vez hecho el sofrito, pues si los triturase con el mismo ya no tendrían ese bonito color rojo.

Nota: Si una vez que haya terminado la cocción desea triturar más el tomate, no lo haga cuando esté caliente, espere a que sé enfríe un poco y tritúrelo en velocidad 7, pero recuerde que si lo tritura se quedará de color naranja.

Salsa de curry

Tiempo de preparación: Thermomix 4 m

(para 300 g)

3 yemas de huevo
250 g de leche
½ cucharadita de curry en polvo
Pimienta
Sal

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, 80°, velocidad 4.

Sugerencia: Sirva esta salsa con carne de cerdo, cordero o pollo. También puede realzar el sabor de un potaje, unas lentejas o un plato de verduras.

Salsa de tomate >

Tiempo de preparación: 2 h + Thermomix 13 m

(para 6 personas)

500 g de higaditos de pollo, limpios y sin corazones
30 g de brandy para macerar
30 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de cebolla
150 g de jamón de York
150 g de bacon
200 g de nata líquida para cocinar
1 cucharadita rasa de nuez moscada
Sal
1 cucharadita rasa de pimienta negra
Una pizca de canela
1 clavo machacado

Paté de higaditos

> Macere los higaditos de pollo en el brandy un mínimo de dos horas.

> Ponga en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla. Programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Escurra bien los higaditos (deseche el brandy de la maceración), añádalos con el resto de ingredientes, excepto la nata, y programe 20 segundos en velocidad 10.

> Añada la nata y programe 8 minutos, 100°, velocidad 5. Deje enfriar un poco en el mismo vaso y después triture en velocidad 10 hasta que tenga una textura muy fina. Viértalo en una tarrina y adorne al gusto.

Tiempo de preparación: 1 h refrigeración + Thermomix 7 m

(para 6 personas)

100 g de queso de bola
100 g de queso Gruyere
20 g de mantequilla
50 g de nata
50 g de leche
1 huevo
1 yema de huevo
Sal, con precaución
Pimienta al gusto
50 g de mayonesa
150 g de queso Roquefort

Paté de quesos

> Ponga todos los ingredientes en el vaso (los quesos en trozos), excepto la mayonesa y el Roquefort, y triture 20 segundos en velocidad 8. A continuación programe 6 minutos, 90°, velocidad 5.

> Incorpore la mayonesa y el queso Roquefort. Mezcle 40 segundos en velocidad 5 (asegúrese de que ha quedado homogéneo). Vierta en un recipiente y deje enfriar.

Sugerencia: Si lo desea, puede ponerle unas nueces. En este caso, póngalas junto con la mayonesa y el Roquefort.

Paté de higaditos >

Tiempo de preparación: Thermomix 20 m

(para 500 g)

500 g de aceite de oliva virgen extra
500 g de ajos pelados

Ajos confitados

> Vierta los ingredientes en el vaso y programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Una vez confitados los ajos, resérvelos en un recipiente de cristal, cubiertos con un poco de aceite. El aceite sobrante utilícelo para salsas, pizzas, tostadas, etc.

Nota: Los ajos así preparados son más digestivos y se pueden usar en mayor cantidad para dar perfume y sabor a muchas recetas.

Tiempo de preparación: Thermomix 5 m

(para 200 g)

50 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de cebolla
1 diente de ajo

Sofrito (poca cantidad)

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 2 segundos en velocidad 4. A continuación, programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Si lo quiere totalmente triturado, hágalo en velocidad 4 ó 5.

Nota: Si desea preparar sofritos sin triturar totalmente, trocee los ingredientes 4 segundos en velocidad 4 y utilice, después, la velocidad 1.

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m

(para 600 g)

100 g de aceite de oliva virgen extra
300 g de cebolla
2 dientes de ajo
3 puerros (sólo la parte blanca)
3 tomates maduros ó 200 g de tomate triturado

Sofrito (gran cantidad)

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 segundos en velocidad 5. A continuación, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Si desea el sofrito muy fino, al finalizar la cocción, programe 15 segundos en velocidad 6.

Ajos confitados >

Tiempo de preparación: Thermomix 2 m, 20 s

(para 6 personas)

90 g de cebolletas
360 g de tomates sin piel ni pepitas
Cilantro (opcional)
Chiles verdes (opcional)
Sal
Pimienta
430 g de aguacates pelados y sin el hueso central
Unas gotas de Tabasco
El zumo de ½ limón
50 g de aceite de oliva virgen extra

Guacamole

> Eche en el vaso la cebolleta cortada en trozos grandes y píquela 20 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.

> Sin lavar el vaso, eche el tomate, el cilantro y los chiles (si los pone), sal y pimienta. Triture 1 minuto en velocidad 5. Incorpore el resto de los ingredientes y vuelva a programar 1 minuto a la misma velocidad.

> Vierta el guacamole en un cuenco, añádale la cebolleta reservada y mezcle bien. Sirva con unos nachos.

Sugerencias: También puede servirlo como una ensalada, con tortillitas de maíz, con tacos mejicanos o con dados de pescado rebozados.

Guarde el hueso del aguacate y colóquelo sobre el guacamole una vez terminado. De esta forma el guacamole no se volverá de color oscuro.

Tiempo de preparación: Thermomix 20 s

(para 6 personas)

1 lata de sardinas en tomate
1 lata de mejillones en escabeche
1 lata de caballa en aceite
1 cucharadita de mantequilla
Unas gotas de Tabasco

Paté marinero

> Vierta todo en el vaso, incluyendo el caldo de cada lata, y triture en velocidades 4-5-6, hasta que quede homogéneo.

Tiempo de preparación: Thermomix 20 s

(para 6 personas)

225 g de arenques ahumados
150 g de queso Philadelphia
1 diente de ajo
1 cucharada de mantequilla
½ cucharadita de rábano picante
El zumo de ½ limón
Pimienta

Paté de arenques ahumados

> Triture a velocidad 7 hasta que la mezcla esté homogénea.

Tiempo de preparación: Thermomix 2 m, 30 s

Paté de atún

(para 6 personas)

100 g de mantequilla
3 huevos duros
300 g de atún en aceite
(muy bien escurrido el aceite)
2 latas pequeñas de anchoas
(muy bien escurridas)
Pimienta

> Vierta en el vaso la mantequilla y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 1.

> Agregue los ingredientes restantes y programe de 25 a 30 segundos en velocidad 6, ayudándose con la espátula. Viértalo en una terrina y adórnelo al gusto.

Tiempo de preparación: Thermomix 13 m

Champiñones o setas al ajillo

(para 6 personas)

4 dientes de ajos
Hojas de perejil
400 g de champiñones
1 pimienta de cayena
50 g de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

> Vierta en el vaso los ajos y el perejil y programe 4 segundos, velocidad 5. Ponga **la mariposa en las cuchillas** y añada los ingredientes restantes, troceados al gusto (blanquee los champiñones en limón previamente y escúrralos). Programe 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Rectifique el punto de sal y compruebe si están bien hechos. De no ser así, cocínelos unos minutos más. Si tuviesen demasiado líquido, quite los champiñones del vaso, deje el líquido y programe la temperatura Varoma durante 5 ó 10 minutos aproximadamente.

Nota: Puede hacer el doble de cantidad. Solamente tiene que doblar todos los ingredientes y poner 3 minutos más en la programación.

Tiempo de preparación: Thermomix 5 m

Tapenade de Provenza

(para 6 personas)

330 g de aceitunas negras deshuesadas
50 g de atún de lata al natural
3 dientes de ajo
8 filetes de anchoa
1 cucharada sopera de alcaparras
1 cucharadita de café de tomillo
10 g de aceite de oliva virgen extra
Pimienta molida al gusto

> Ponga todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite, y triture 3 minutos en velocidades 5 a 8 progresivamente.

> Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Cierre, ponga la máquina en velocidad 4 y vaya añadiendo el aceite a través del bocal poco a poco, como si fuera una mayonesa.

Tapenade de Provenza >

Tiempo de preparación: Thermomix 35 m

Pisto

(para 6 personas)

300 g de calabacines
150 g de pimientos rojos
150 g de pimientos verdes
300 g de cebolla
100 g de aceite de oliva virgen extra
1 ½ kg de tomate natural triturado
Sal
Pimienta

> Una vez preparadas las verduras, ponga la mitad de ellas en el vaso en trozos homogéneos y programe para trocearlas 4 segundos en velocidad 4. Saque y reserve. Haga lo mismo con el resto de las verduras.

> A continuación, ponga en el vaso el aceite y las verduras. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Incorpore el tomate, la sal y la pimienta. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Rectifique la sazón y sirva con huevos fritos o al gusto.

Tiempo de preparación: Thermomix 30 m

Alboronía

(para 6 personas)

200 g de calabaza en dados del tamaño de una avellana
400 g de cebolla
35 g de pimiento rojo
30 g de aceite de oliva virgen extra
75 g de tomate troceado en dados del tamaño de una avellana
6 huevos
Pimentón
18 colas de langostinos
Sal
18 brochetas de madera
Harina de maíz
Aceite de oliva virgen extra para freír

> Eche en el vaso la cebolla partida en trozos homogéneos y el pimiento. Trocee todo 5 segundos en velocidad 4. A continuación añada el aceite y sofría 7 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1 1/2.

> Incorpore la calabaza y la sal. Programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Por último, añada el tomate y cocine 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad. Retire y reserve.

> Forre el cubilete con film transparente procurando que sobresalga bien del mismo, eche un poquito de aceite, casque un huevo dentro, sazónelo y anude el film, haciendo una especie de saquito. Colóquelo en el recipiente Varoma. Haga lo mismo con cada huevo.

> Ponga medio litro de agua en el vaso, cierre y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando empiece a salir el vapor, retire el cubilete de la tapadera y coloque encima el recipiente Varoma con los huevos.

> Mientras tanto, inserte un langostino en cada brocheta, sazónelos, páselos por harina de maíz y fríalos en aceite muy caliente durante 5 minutos.

> Divida la alboronía en 6 raciones, ponga un huevo poché sobre ella, espolvoree con pimentón y sírvala con las brochetas de langostinos.

Huevo en Varoma con langostinos en brocheta sobre alboronía >

Espinacas a la crema

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 18 M

(para 6 personas)

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de ajos
500 g de espinacas congeladas
Sal

Para la Bechamel:
50 g de harina
500 g de leche
30 g de mantequilla
Nuez moscada
Pimienta

Resto:
4 ó 6 huevos
Queso Parmesano rallado para gratinar

> Si no tiene el queso rallado, empiece la receta rallándolo en velocidad máxima unos segundos. Saque y reserve.

> Sin lavar el vaso, ponga el aceite y los ajos en el mismo y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Baje con la espátula lo que se hubiese subido a las paredes y la tapa.

> Seguidamente, incorpore las espinacas descongeladas y bien escurridas (séquelas con papel de cocina), y la sal. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Añada la harina y rehogue 1 minuto, 100º, velocidad 2 1/2. Ponga la leche, la mantequilla, la nuez moscada y la pimienta, y programe 7 minutos, 100º, velocidad 1 1/2.

> Por último, en una fuente que pueda ir al horno, ponga la mitad de esta mezcla, casque los huevos sobre ella y cubra con el resto de la mezcla. Espolvoree con el queso y gratine durante unos minutos para que los huevos se cuajen y la superficie esté dorada.

Ensalada roja

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 M + THERMOMIX 18 S APROXIMADAMENTE

(para 6 personas)

250 g de raíz de apio pelada
200 g de remolacha cocida
Salchichas ahumadas sin piel
70 g de aceitunas verdes sin hueso
50 g de pepinillos en vinagre
2 cucharadas de alcaparras
100 g de maíz cocido
50 g de pipas de girasol
4 endibias bien lavadas y secas
250 g de mayonesa

> Trocee por separado todos los ingredientes, excepto las alcaparras, el maíz, las pipas y las endibias, en velocidad 4 ó 5 (tanto el tiempo como la velocidad dependerán de la dureza de los mismos). Trocee juntos los pepinillos y las aceitunas.

> A continuación, mezcle todos los ingredientes en una ensaladera, removiéndolos con la mayonesa y pinche todo el contorno con las hojas de las endibias, formando una flor. Sirva fría.

Sugerencia: Puede sustituir la raíz de apio por nabos, zanahorias o patatas cocidas.

Patatas guisadas

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 38 M

(para 6 personas)

Para el fumet:
150 ó 200 g de gambas
400 g de agua

Para el sofrito:
70 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de pimiento choricero pulverizado o 1 cucharada de pimentón
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado

Resto:
1 kg de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano
Sal
1 hoja de laurel
½ cucharadita de nuez moscada
Pimienta
Perejil picado

> Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet (los cuerpos de las gambas se incorporarán al final de la receta). Lave bien el vaso y la tapadera.

> Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y trocee 5 segundos en velocidad 4. A continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Baje con la espátula los restos de las paredes y la tapadera.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 23 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando termine añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique el punto de sal. Espolvoree con perejil picado y sirva.

Tiempo de preparación: Thermomix 14 m + horno 5 m

(para 6 personas)

24 pimientos del piquillo

Para el relleno:
200 g de aceite de oliva virgen extra
3 dientes de ajo
500 g de bacalao desalado, sin piel ni espinas (pueden ser migas de bacalao)
Pimienta blanca recién molida
Sal (dependerá del punto de sal del bacalao)

Para la salsa:
El caldo de los pimientos
50 g de agua
1 bolsita de tinta
Sal al gusto
3 ó 4 pimientos del piquillo (según tamaño)
250 g de aceite de oliva virgen extra

Pimientos rellenos

> Escurra los pimientos, reservando el caldo de los mismos.

> Prepare el relleno. Escurra bien el bacalao desalado y séquelo con una servilleta de papel. Reserve.

> A continuación, ponga el aceite y los ajos en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Cuando termine, pare la máquina y baje lo que haya quedado en la tapa y las paredes del vaso.

> Seguidamente programe 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 4. Incorpore el bacalao y triture en velocidad 6 hasta que vea que la mezcla ha quedado homogénea. Rectifique el punto de sal y especias. Deje enfriar.

> Prepare la salsa. Eche en el vaso el caldo de los pimientos, el agua y la tinta. Programe 5 minutos, 80°, velocidad 1.

> Mientras tanto, vaya rellenando los pimientos con la mezcla de bacalao, colóquelos en una bandeja de horno y gratínelos unos 5 minutos aproximadamente.

> Acabado el tiempo programado, incorpore los pimientos para la salsa y triture 10 segundos en velocidad 5. A continuación añada el aceite y programe 10 segundos a la misma velocidad.

> Vierta la salsa sobre los pimientos y sirva.

Importante: Siempre que utilicemos tinta es necesario cocerla, ya que en crudo puede resultar tóxica.

Pimientos rellenos >

Gazpacho

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 3 M

(para 6 u 8 personas)

1 kg de tomates rojos y muy maduros, sin pelar
1 diente de ajo
150 g de pan (del día anterior), o al gusto
50 g de pimiento verde de freír (un pimiento)
40 g de cebolla
70 g de pepino, parcialmente pelado
30 g de vinagre, o al gusto
Sal
50 g de aceite de oliva extra virgen
8 hielos

Resto:
200 g de agua, o al gusto
100 g de hielos, o al gusto

> Ponga todos los ingredientes en el vaso menos el agua y programe 30 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 3 minutos en velocidad 10. Añada agua con hielo, al gusto (puede colarlo a través del cestillo o programar 2 minutos más a velocidad 8 para triturarlo).

> Sírvalo con las mismas verduras que lleva el gazpacho y pan troceados en cubitos pequeños.

Variantes: Cambie los tomates por 4 aguacates maduros. El resto igual.
Si lo desea sólo de tomate, anule los restantes ingredientes y utilice tomates, un ajo y aceite y vinagre al gusto.

Salmorejo

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 4 M

(para 6 personas)

Para adornar:
4 huevos duros
100 g de jamón serrano, troceado

2 dientes de ajo grandes
1 kg de tomates muy rojos y maduros
1 cucharada de sal
200 g aproximadamente de miga de pan blanco (de un día para otro)
30 g de vinagre
150 g de aceite de oliva virgen extra

> Ponga en el vaso los huevos duros y trocéelos 2 segundos en velocidad 4. Viértalos en un cuenco y reserve.

> A continuación, vierta el jamón en el vaso y dé 4 ó 5 golpes de Turbo. Compruebe el tamaño y, si lo desea más picado, déle 3 ó 4 veces más. El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Reserve.

> Seguidamente, sin lavar el vaso, eche los dientes de ajo, los tomates y la sal, y programe 30 segundos en velocidad 5. Añada el pan y el vinagre y triture 30 segundos en velocidad 5 y 2 minutos en velocidad 10. El tiempo dependerá de la calidad de los tomates. Programe la velocidad 5 y eche poco a poco el aceite, sobre la tapadera sin quitar el cubilete, hasta que termine de incorporarlo.

> Por último, vierta el salmorejo en una fuente e introdúzcala en el frigorífico, hasta el momento de servir. Unos minutos antes, adorne la superficie con el jamón serrano y los huevos picados. Sírvalo muy frío.

Nota: Si lo desea, puede aumentar la cantidad a 1 1/2 kilos de tomates y el resto de ingredientes en proporción. También puede hacer un milhojas de salmorejo, sirviéndolo entre láminas de berenjena frita, como en la foto.

Salmorejo con berenjena frita >

Ajoblanco

Tiempo de preparación: Thermomix 2 m 45 s

(para 6 personas)

200 g de almendras crudas peladas
2 dientes de ajo
Sal
100 g de miga de pan blanco (de un día para otro), remojada
70 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de vinagre, o al gusto
1 litro de agua, aproximadamente
Uvas blancas para servir

> Vierta en el vaso las almendras, los ajos y la sal, y programe 30 segundos, velocidad 5. A continuación añada la miga de pan y triture 15 segundos en velocidad 5, para conseguir la consistencia de una pasta, de no ser así repita la operación.

> Programe la máquina en velocidad 5 y vierta el aceite poco a poco sobre la tapadera, sin quitar el cubilete. Después añada el vinagre y el agua; triture 1 minuto en velocidad 10.

> Rectifique el punto de sal. Sírvalo con uvas blancas peladas, o con bolitas de melón.

Vichyssoise

Tiempo de preparación: Thermomix 41 m

(para 6 u 8 personas)

300 g de patatas de hervir, partidas en cuatro
400 g de puerros, sólo la parte blanca, cortados en rodajas
50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de mantequilla
200 g de agua
Sal al gusto
Pimienta blanca al gusto
Nuez moscada al gusto
700 g de agua o de caldo de ave
1 bote de leche evaporada Ideal
400 g de leche o agua
Cebollino troceado para decorar o perejil picado

> Ponga las patatas en el vaso del Thermomix y trocéelas programando 6 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

> Vierta los puerros en el vaso y trocéelos durante 4 segundos en velocidad 5.

> Agregue el aceite y la mantequilla, y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Después añada los 200 gramos de agua y programe 1 minuto en velocidad 5-10 para que el puerro quede bien triturado.

> Añada las patatas troceadas, la sal, la pimienta y el agua restante o el caldo. Programe 20 minutos, 100°, velocidad 1. Deje que baje un poco la temperatura y triture 1 minuto en velocidad 7.

> Incorpore la leche Ideal y la leche, y programe 8 minutos, 90°, velocidad 3. Sírvala muy fría, con cebollino picado.

Sugerencia: Cambie la patata por calabaza, por remolacha, por las hojas verdes de una lechuga, o por champiñones, y obtendrá otras cremas.

Tiempo de preparación: Thermomix 36 m

(para 6 personas)

Para el fumet:
250 g de gambas arroceras
500 g de agua

Para el sofrito:
30 g de mantequilla
40 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de zanahorias
150 g de puerros, solo la parte blanca
100 g de setas o champiñones
1 diente de ajo grande

Resto:
300 g de nata liquida para cocinar
100 g de salmón ahumado picado con las tijeras
Los cuerpos de las gambas reservados
Sal
Pimienta al gusto

Crema de salmón ahumado

> Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga en el vaso el agua junto con las cabezas y las cáscaras de las gambas. Programe 5 minutos, 100º, velocidad 3 1/2. Cuele por un colador fino y reserve el liquido. Lave muy bien tapa y vaso del Thermomix.

> Ponga todos los ingredientes del sofrito y trocéelos 8 segundos en velocidad 5, después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2

> Añada el liquido del fumet reservado, y triture 1 minuto en velocidad 7.

> Incorpore la nata, la sal y la pimienta. Programe 20 minutos, 100º, velocidad 2.

> Unos minutos antes de que termine, incorpore los cuerpos de las gambas y el salmón picado y mezcle 20 segundos en velocidad 3. Rectifique el punto de sal.

Sugerencia: Puede utilizar otro ahumado a su gusto (trucha, palometa, bacalao, anguila).

Crema de almendras

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 38 M

(para 6 personas)

200 g de almendras crudas

Para el sofrito:
200 g de puerros (sólo la parte blanca)
1 diente de ajo
70 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva virgen extra

Resto:
1 litro de caldo de ave
Sal
Pimienta
Nuez moscada
300 g de nata líquida
100 g de agua
Zumo de limón

> Vierta en el vaso, muy seco, las almendras y triture 10 segundos en velocidad 6. Viértalas en un cuenco y reserve.

> A continuación, ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocéelos 5 segundos en velocidad 5 y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Después programe 8 minutos a la misma temperatura y velocidad 1.

> Añada el caldo y las almendras y triture 1 minuto en velocidad 7. Incorpore la sal, la pimienta y la nuez moscada, y programe 20 minutos, 100°, velocidad 3.

> Agregue la nata, los 100 gramos de agua y el zumo de limón y programe 7 minutos, 90°, velocidad 3. Rectifique la sazón (puede añadir un poco más de agua, si quiere).

Crema de guisantes

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 27 M

(para 4 personas)

70 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebolla
100 g de puerro (con la parte verde muy fresca)
400 g de guisantes congelados
480 g de caldo de ave

> Ponga el aceite en el vaso del Thermomix y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Añada la cebolla y el puerro, trocee 4 segundos en velocidad 4 y, a continuación, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Incorpore los guisantes y rehogue 7 minutos en temperatura Varoma y velocidad 2.

> Por último, añada el caldo y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3. Acabado el tiempo, rectifique la sazón, deje que baje la temperatura y triture 3 minutos en velocidad 7.

Sugerencias para servir: Puede servir la crema en tazas de café, rociándolo con unas lágrimas de tomate triturado o una espiral de nata líquida. También puede servirla en chupitos, poniendo encima un berberecho o huevas de mujol, y acompañado de bacon crujiente.

Crema de guisantes >

Tiempo de preparación: Thermomix 21 m

(para 6 personas)

Para el recipiente Varoma:
500 g de mejillones
300 g de filetes de merluza
200 g de filetes de rape
Unas hebras de azafrán

Para el sofrito:
300 g de gambas
50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de puerros
1 diente de ajo
100 g de cebolla
50 g de brandy
200 g de tomate natural triturado
200 g de agua

Resto:
Sal
Pimienta
100 g de nata líquida

Para servir:
Los cuerpos de las gambas
Unas hojas de albahaca

Crema de mariscos

> Ponga los mejillones limpios y los filetes de pescado, con unas hebras de azafrán encima, en el recipiente Varoma. Tape y reserve.

> Pele las gambas, reserve los cuerpos, y ponga en el vaso del Thermomix las cabezas y cáscaras de las mismas junto con el aceite, los puerros, el ajo, y la cebolla, sin olvidar el brandy. Programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Pasados los 5 primeros minutos, incorpore el tomate triturado a través del bocal de la tapadera y coloque el recipiente Varoma con el pescado sobre la misma.

> Acabado el tiempo, retire el recipiente Varoma, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso, cierre y triture durante 1 minuto en velocidad 8.

> Incorpore el agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pase el preparado a través de un colador fino y reserve.

> Lave bien el vaso, vuelva a poner el líquido, eche el pescado y los mejillones y triture 30 segundos en velocidad 7.

> Ponga en el recipiente Varoma los cuerpos de las gambas, divididos por comensal y envueltos en una hoja de albahaca. Reserve. Incorpore la nata al vaso y programe 2 minutos y medio a 80º en velocidad 2 1/2, colocando el recipiente Varoma sobre la tapadera.

> Acabado el tiempo, retire el recipiente Varoma y, mientras coloca las gambas en el plato elegido (vea foto), triture la crema 3 minutos en velocidad 7.

> Sirva la crema alrededor de las gambas.

Crema de mariscos >

Sopa de cebolla

Tiempo de preparación: Thermomix 47 m

(para 6 personas)

130 g de queso para fundir
1 kg de cebollas
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 litro de caldo de ave
Sal
Pimienta blanca
Al final, ½ litro más de agua
6 rebanadas de pan tostado

> Vierta en el vaso, muy seco, el queso, partido en 4 trozos, y rállelo durante 10 segundos en velocidad 4. Vuelque en un cuenco y reserve.

> Eche las cebollas en el vaso del Thermomix y trocee 5 segundos en velocidad 4 (también puede poner la cebolla en aros finitos). Saque y reserve.

> Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada después la cebolla reservada y programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> A continuación, agregue el caldo de ave y la sal. Programe 20 minutos, temperatura 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada pimienta, 500 gramos más de agua y sal, si es necesario. Programe 2 minutos, temperatura 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Por último, vierta el contenido del vaso en cazuelitas individuales. Coloque en cada una de ellas una rebanada de pan tostado y sobre ésta espolvoree queso rallado. Gratine en el horno y sirva inmediatamente.

Sopa de ajo

Tiempo de preparación: Thermomix 29 m

(para 6 personas)

50 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de ajos
1 cucharada sopera colmada de buen pimentón
1 ½ litro de agua
Sal al gusto
4 huevos
Unas rebanadas de pan, finas

> Ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pare la máquina, añada los ajos y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2 .

> Baje los restos de las paredes del vaso y de la tapadera con la espátula, añada el pimentón y mezcle en velocidad 3 unos segundos.

> Incorpore el agua y programe 20 minutos, 100°, velocidad 1.

> Cuando termine el tiempo pare la maquina y eche los huevos y las rebanadas de pan. Déjelo en reposo unos minutos. Sírvala muy caliente.

Nota: Si quiere hacer la mitad de cantidad, reduzca en 5 minutos la programación del punto 3, el resto es igual.

Sopa de cebolla >

Tiempo de preparación: Thermomix 45 m

Potaje canario de berros

(para 6 personas)

400 g de berros
800 g de agua
50 g de aceite de oliva virgen extra
3 ajos
70 g de panceta
1 mazorca de maíz
200 g de ñame
400 g de patatas
2 calditos vegetales
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de cominos enteros
200 g de judías blancas cocidas

> Eche en el vaso la mitad del agua y la mitad de los berros y trocéelos unos segundos en velocidad 4 ó 5. Escurra los berros reservando el agua. Haga lo mismo con el resto del agua y de los berros. Escúrralos y únalos a lo anterior, reservando también el agua del troceado.

> Ponga en el vaso el aceite y los ajos y trocee 4 segundos en velocidad 5. Añada la panceta en trocitos y programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Incorpore la mazorca de maíz cortada en rodajas, el ñame, los berros, el agua reservada y los 400 gramos del agua restante. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando termine, añada las patatas cascadas en trozos, el pimentón, los calditos y los cominos y vuelva a programar 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando falten 10 minutos, añada las judías cocidas a través del bocal.

Tiempo de preparación: Thermomix 37 m

Crema de calabacín

(para 6 u 8 personas)

30 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de mantequilla
150 g de puerros, sólo la parte blanca, o de cebolla
1 diente de ajo
200 g de agua
800 g de calabacines pelados y troceados
700 g de agua o leche
Sal
Pimienta
Nuez moscada
8 quesitos en porciones
Perejil o cebollino picados

> Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros cortados en rodajas y el ajo, trocéelos 8 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Eche los 200 g de agua y triture 40 segundos en velocidad 7.

> Pare la máquina, agregue todos los ingredientes restantes, excepto los quesitos, y programe 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, espere a que baje la temperatura y triture 40 segundos en velocidad 7. Si no ha quedado bien triturado, repita la operación.

> Agregue los quesitos y programe 5 minutos más a 90°, en velocidad 3. Rectifique el punto de sal, si fuera necesario, y sirva espolvoreada con perejil picado o cebollino.

Tiempo de preparación: Thermomix 34 m

Sopa de pescado

(para 6 personas)

Para el recipiente Varoma:
250 g de chirlas
300 g de filetes de pescado
2 huevos

Para el fumet:
150 g de gambas
500 g de agua

Para el sofrito:
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado
70 g de aceite de oliva virgen extra

Para el resto:
500 g de agua
Sal
1 hoja de laurel
Pimienta
60 g de arroz
Perejil

> Ponga las chirlas en agua con sal y reserve.

> Pele las gambas, ponga las cáscaras y las cabezas con el agua (reserve los cuerpos) en el vaso y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve. Lave muy bien el vaso y la tapadera.

> Trocee los pimientos, la cebolla y los ajos durante 4 segundos en velocidad 4. Añada el tomate y triture 15 segundos en velocidad 10. A continuación incorpore el aceite y sofría 7 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1.

> Agregue al sofrito el agua, la sal, el laurel, la pimienta y el fumet reservado, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, lave las chirlas, envuelva los huevos en film transparente, salpimiente los filetes de pescado y ponga todo en el recipiente Varoma.

> Cuando acabe el tiempo programado, eche el arroz, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Por último, quite el recipiente Varoma, eche en el vaso los cuerpos de las gambas y deje reposar. Ponga en una sopera las chirlas y el pescado, vuelque la sopa, trocee los huevos y échelos también, espolvoreando con el perejil troceado. Sirva.

Tiempo de preparación: Thermomix 40 m

Porrusalda

(para 4 personas)

1 litro de agua
300 g de puerros
300 g de patatas
180 g de zanahorias
Sal
Pimienta
50 g de aceite de oliva virgen extra

> Eche en el vaso el agua y los puerros cortados en rodajas de un dedo de grosor. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

> Mientras tanto chasque las patatas en trozos y corte las zanahorias en rodajas no muy gruesas. Añada estos ingredientes, cuando haya terminado el tiempo, junto con la sal y la pimienta, y vuelva a programar 20 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando falten 2 minutos para que termine, añada el aceite a través del bocal. Sirva caliente.

Sugerencia: Si lo desea puede ponerle 250 g de bacalao desalado y cocerlo junto con la verdura.

Lentejas estofadas

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 30 M

(para 6 personas)

350 g de lentejas
100 g de calabaza troceada
100 g de pimiento verde
100 g de zanahoria troceada
1 cucharada de pimentón
50 g de aceite de oliva virgen extra
Sal
2 dientes de ajo
100 g de cebolla troceada
1 hoja de laurel
750 g de agua

> Ponga las lentejas en remojo la noche anterior a su preparación.

> Al día siguiente, saque las lentejas del agua del remojo, lávelas y escúrralas. Viértalas en el vaso.

> A continuación, agregue todos los ingredientes restantes, finalizando con el agua y programe 30 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando pare la máquina, compruebe si las lentejas están tiernas, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

> Finalmente, si lo desea, añada más agua, rectifique el punto de sal y deje reposar unos minutos antes de servir.

Sugerencia: También puede hacer un puré con las lentejas, una vez hechas, y servirlas con pan frito y láminas de tuétano, a temperatura ambiente.

Guiso de garbanzos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 25 M

(para 6 personas)

2 frascos de garbanzos cocidos (de unos 400 g netos cada uno)

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
400 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado

Resto:
500 g de agua
1 hoja de laurel grande
Sal
2 cucharaditas de comino en polvo
Pimienta al gusto
Perejil picado para decorar (hágalo con una tijera)

> Ponga los garbanzos en el recipiente Varoma y lávelos bien. Resérvelos.

> Eche en el vaso los ingredientes del sofrito en trozos, programe 3 segundos en velocidad 4 y a continuación 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Cuando acabe, eche 3 cucharadas de garbanzos y el agua y triture 40 segundos en velocidad 7.

> Incorpore la hoja de laurel, la sal, los cominos y la pimienta. Programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore los garbanzos y programe de 8 a 10 minutos (dependerá de los garbanzos) a la misma temperatura y velocidad. Rectifique el punto de sal y añada un poco más de agua, si lo desea. Sírvalos espolvoreados con perejil picado.

Puré de lentejas estofadas >

Tiempo de preparación: Thermomix 53 m

Arroz verde

(para 6 personas)

500 g de agua
350 g de hojas de espinacas
1 caldito vegetal
Sal
70 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebolla
1 diente de ajo
150 g de berenjenas troceadas
280 g de calabacines troceados
50 g de zanahorias en rodajas
2 corazones de alcachofas troceadas
100 g de ramitos de coliflor
1 tomate maduro troceado
350 g de arroz
Agua hasta completar 800 g
Sal
Azafrán

> Eche el medio litro de agua en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Añada las espinacas y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Deje enfriar. Una vez frío, triture las espinacas con el agua para hacerlas puré. Reserve.

> Eche en el vaso el aceite y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la cebolla y el diente de ajo y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Añada las berenjenas, el calabacín, las zanahorias y las alcachofas, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

> Incorpore la coliflor y el tomate. Mezcle 1 minuto en velocidad cuchara. A continuación agregue el arroz y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

> Por último, compruebe el peso del puré de espinacas y complete con agua hasta tener 800 g de líquido. Échelo en el vaso, junto con la sal y el azafrán, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

> Déjelo reposar unos minutos, eche el arroz en una fuente amplia, extendiéndolo con la espátula, y sirva.

Tiempo de preparación: Thermomix 47 m

Arroz con conejo

(para 6 personas)

500 g de conejo limpio
El hígado del conejo
70 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de pimiento verde
150 g de pimiento rojo
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
150 g de tomate natural triturado
70 g de vino blanco
½ cucharadita de tomillo
½ cucharadita de nuez moscada
½ cucharadita de pimienta molida
1 clavo de olor
1 hoja de laurel
Sal al gusto
375 g de arroz
800 g de agua

> Trocee el conejo en trozos medianos, páselos por harina y sofría en una sartén, junto con el hígado. Saque y reserve.

> Eche el aceite en el vaso del Thermomix y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los pimientos, la cebolla, el ajo y el tomate; trocee 5 minutos en velocidad 4 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Añada el vino y el hígado. Triture 15 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación ponga **la mariposa en las cuchillas**, agregue el conejo y los condimentos y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Incorpore el arroz y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Por último eche el agua y vuelva a programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Transcurrido el tiempo, eche el arroz en una fuente de servir, déjelo reposar unos minutos y sírvalo de inmediato.

Arroz verde >

Arroz negro

Tiempo de preparación: Thermomix 20 m

(para 6 personas)

2 carabineros
250 g de gambas
400 g de agua
3 dientes de ajo
Azafrán
Un cubilete de hojas de perejil
10 g de sal marina
El liquido del fumet
20 g de zumo de limón
300 g de agua
4 bolsitas de tinta de calamar
100 g de aceite de oliva virgen extra
500 g de tubos de calamar
100 g de pimientos verdes
100 g de pimientos rojos
200 g de tomate natural triturado
2 dientes de ajo
350 g de arroz

> Pele las gambas y los carabineros (deje la cola de éstos sin pelar) y reserve los cuerpos.

> Eche en el vaso las cabezas y pieles de los mariscos junto con los 400 g de agua y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Cuando termine, cuele el líquido del vaso por un colador fino y reserve. Lave muy bien el vaso y la tapa.

> Ponga en el vaso del Thermomix los 3 dientes de ajo, el azafrán, el perejil y la sal, y trocee 15 segundos en velocidad 6. Añada los líquidos y las tintas, y triture 30 segundos en velocidad 7. Saque y reserve.

> Sin lavar el vaso, incorpore el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, añada los calamares cortados en aros finos y rehóguelos durante 5 minutos en temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Saque los calamares y deje el aceite en el vaso para el sofrito.

> Eche en el vaso los pimientos, el tomate y los ajos, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**, añada los calamares y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Incorpore el arroz y programe 2 minutos, 100°, velocidad 1.

> Añada el liquido reservado y programe de 13 a 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (ponga encima de la tapa el cestillo para evitar salpicaduras). Cuando falten 3 minutos, ponga en el cestillo los cuerpos de los carabineros abiertos a la mitad, en sentido longitudinal. Cuando termine, incorpore los cuerpos de los carabineros y de las gambas al vaso, y deje reposar un minuto.

> Vuélquelo rápidamente en una bandeja grande, mezcle con la espátula un poco y coloque las colas de los carabineros como adorno.

Arroz caldoso

Tiempo de preparación: 6 m + Thermomix 42 m

(para 6 personas)

Para el recipiente Varoma:
400 g de almejas o chirlas

Para el fumet:
300 g de gambas
800 g de agua

Para el caldo del arroz:
Un cubilete lleno de hojas de perejil
Hebras de azafrán
Sal
150 g de vino blanco
El liquido del fumet
50 g de zumo de naranja

Para el sofrito:
70 g de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
200 g de tomate triturado
150 g de pimiento rojos
150 g de pimiento verdes

Resto:
350 g de arroz
150 g de guisantes finos congelados
1 pimiento del piquillo o morrón
Los cuerpos de las gambas

Para adornar:
2 pimientos del piquillo o morrones
Perejil picado

> Ponga las almejas o chirlas en agua con sal, para que suelten la arena.

> Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas con los 800 g de agua. Programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Lave muy bien las chirlas, colóquelas en el recipiente Varoma para que se abran, tápelo y colóquelo sobre la tapa. Programe 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Si en este tiempo no se abrieran ponga unos minutos más. Cuele por un colador finito y reserve el caldo y las almejas o chirlas. Lave bien el vaso y la tapa.

> Ponga en el vaso del Thermomix todos los ingredientes para el caldo y mezcle 30 segundos en velocidad 7. Saque y reserve en una jarra.

> Sin lavar el vaso, ponga en el mismo los ingredientes del sofrito, y trocee 4 segundos en velocidad 4. A continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Añada el arroz y programe 2 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Eche todo el caldo que teníamos reservado en una jarra y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (coloque el cestillo encima de la tapa, para que no salpique). Cuando acabe, programe 3 minutos a la misma temperatura y velocidad, y añada los guisantes y las tiras del pimiento morrón a través del bocal. Cuando pare, incorpore las gambas y deje el vaso unos 2 minutos de reposo. Eche en el vaso las chirlas y vuélquelo todo en un recipiente a su gusto. Muévalo un poco con la espátula y, para decorar, coloque las tiras de pimiento en la fuente y espolvoree con el perejil picado.

Lasaña

Tiempo de preparación: 10 m +
Thermomix 37 m

(para 8 ó 10 personas)

18 placas de lasaña (recomendamos la marca Fadaic, que no necesita cocción)

Para el sofrito:
50 g de aceite
130 g de zanahorias
130 g de cebolla
180 g de champiñones
50 g de apio o de pimiento
1 diente de ajo
½ kilo de tomate triturado

Resto:
½ kg de carne picada
Sal, pimienta y orégano
1 hoja de laurel

Para cubrir:
800 g de bechamel
100 g de queso para gratinar

> Ponga las placas de lasaña en agua, si son de las que no necesitan hervir, o hiérvalas.

> Ralle el queso, partido en 4 trozos, en velocidad 7 durante unos segundos, hasta que esté bien rallado. Saque y reserve.

> Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y triture 15 segundos en velocidad 5. Baje los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Pasado este tiempo, añada la carne picada (muévala bien con la espátula para que quede suelta), la sal y las especias, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe 5 minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Rectifique la sazón. Saque y reserve.

> Seguidamente ponga, en una fuente, una capa de láminas de pasta, cubra con parte de la salsa preparada, y vaya repitiendo la operación hasta terminar con una capa de pasta.

> Por último, y sin lavar el vaso, haga la bechamel y cubra con ella la lasaña, espolvoree con queso rallado y hornee 15 minutos en el horno precalentado a 180º, después gratínela hasta que tenga un bonito color dorado.

Fettuccine a la crema

Tiempo de preparación de la salsa:
Thermomix 15

(para 6 personas)

150 g de cebolla
50 g de mantequilla
12 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de beicon troceado sin ternillas ni cortezas
Pimienta recién molida en abundancia
10 g de sal
500 g de nata líquida para cocinar
50 g de queso parmesano
500 g de fettuccine u otra pasta
50 g de queso parmesano para espolvorear
50 g de beicon frito

> Ponga en el vaso la cebolla, la mantequilla, el aceite, el beicon y la pimienta. Triture 15 segundos en velocidad 4. Baje todos los restos de las paredes y la tapa, con la espátula y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Seguidamente, incorpore la nata y el queso parmesano. Triture unos segundos en velocidad 7, hasta que la mezcla quede homogénea, y programe 8 minutos, 100º, velocidad 3. Rectifique la sazón.

> Cuando la pasta esté cocida, cúbrala con la salsa y coloque queso parmesano y beicon frito en trocitos por encima.

Lasaña >

Canelones

Tiempo de preparación: Thermomix 58 m

(para 6 personas)

20 a 25 placas de canelones
100 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de cebolla troceada en gajos
2 dientes de ajo
2 tomates cortados en cuartos o
150 g de tomate natural triturado
200 g de pechuga de pollo cortada
en dados
200 g de ternera cortada en dados
200 g de carne magra de cerdo
cortada en dados
1 hoja de laurel
Sal y pimienta al gusto
30 g de coñac o brandy
50 g de harina
200 g de leche

Para la bechamel:
800 g de leche
50 g de mantequilla
60 g de harina
10 g de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto
Nuez moscada al gusto
Pimienta al gusto

Para espolvorear:
Queso rallado

> Si utiliza placas de canelones que no necesitan cocción, póngalos en remojo para que se ablanden. Después, escúrralos bien y póngalos sobre papel de cocina absorbente. Si son de hervir, cuézalos y escúrralos de igual manera. Reserve.

> Eche el aceite para hacer el relleno en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

> Añada la cebolla y los ajos; programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Incorpore el tomate y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Agregue las carnes salpimentadas, el laurel y el coñac (o brandy). Programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando falten 2 minutos para acabar el tiempo programado, añada la harina a través del bocal.

> Saque la hoja de laurel y programe 6 segundos en velocidad 4, ayudándose con la espátula (si le gusta más triturado, hágalo en velocidad 5). A continuación incorpore la leche y vuelva a programar 5 minutos, 100°, velocidad 3.

> Saque del vaso y deje enfriar la mezcla. Una vez fría, rellene las placas con ella, póngalas en una fuente de horno y reserve.

> Prepare la bechamel poniendo el aceite en el vaso y programando 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la harina y rehogue 2 minutos en 100° y velocidad 1 1/2. Añada el resto de los ingredientes y programe 9 minutos, 100°, velocidad 4.

> Vierta la bechamel sobre los canelones, espolvoree con queso rallado y métalos en el horno hasta que estén dorados.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 42 M

(para 6 personas)

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
5 dientes de ajo grandes

Después del sofrito:
1 kg de tomate natural triturado
30 g de azúcar
Sal y pimienta recién molida

Para el recipiente Varoma:
1 kg de chirlas, almejas pequeñas o berberechos

Resto:
1 litro y ½ de agua
Sal
Aceite de oliva virgen extra
½ kg de espagueti
Perejil abundante picado con unas tijeras

Espagueti con chirlas

> Lave muy bien las chirlas y déjelas con agua y sal, para que salga la tierra, reserve.

> Ponga el aceite y los ajos y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Baje con la espátula los restos del vaso y de la tapa.

> Incorpore el tomate, azúcar y la sal, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto lave muy bien las chirlas (hágalo en el recipiente Varoma para quitarle los restos de sal, debajo del grifo). Déjelas ya en el recipiente, tape y reserve.

> Cuando termine el tiempo, quite el cubilete y ponga encima el recipiente Varoma. Programe 10 minutos, temperatura Varoma, Velocidad 1.

> Después que termine el tiempo programado, compruebe que las chirlas se han abierto, de no ser así, programe unos minutos más. Mueva el recipiente un poco sobre la tapa para que caiga al vaso el jugo de las chirlas, abra el vaso y vuelque las chirlas encima del tomate. Muévalo con la espátula. Sáquelo todo a una fuente y reserve.

> No lave el vaso y ponga 1 litro y 1/2 de agua con un poquito de sal y aceite. Programe 12 minutos, 100º, velocidad cuchara. Cuando el agua hierva, quite el cubilete y, a través del bocal de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente con el cubilete (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro). Programe el tiempo que indique el fabricante a 100º, velocidad cuchara.

> Por último escurra los espaguetis (es ideal hacerlo en el recipiente Varoma). Si la salsa se ha enfriado, caliéntela en el microondas. Vuelque la salsa caliente sobre los espaguetis, espolvoree abundantemente con perejil picado y sirva.

Codornices en escabeche

Tiempo de preparación: 10 m + Thermomix 50 m aproximadamente

(para 4 personas)

4 codornices

Para el sofrito:
250 g de cebollas
200 g de zanahorias cortadas en rodajas no muy gruesas
100 g de aceite de oliva virgen extra
1 cabeza de ajos, partida a la mitad
1 ó 2 hojas de laurel
1 cucharada sopera de granos de pimienta negra
1 clavo de olor
4 ramas de tomillo fresco

130 g de vinagre de vino
130 g de vino blanco
150 g de agua
Sal

> Sazone las codornices, páselas ligeramente por harina, sacudiendo el excedente, y sofríalas en una sartén con el aceite del sofrito. Reserve las codornices y el aceite de la fritura, colándolo previamente.

> Ponga en el vaso las cebollas y trocéelas 4 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

> Ponga el aceite de la fritura, comprobando el peso del mismo y añadiendo más si es necesario hasta llegar a la cantidad indicada. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la cabeza de ajos partida a la mitad, el laurel, los granos de pimienta, los clavos y las ramas de tomillo. Programe 10 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore la cebolla y la zanahoria reservadas y programe 10 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Añada las codornices colocándolas bien, incorpore los líquidos y la sal. Programe de 25 a 30 minutos (el tiempo dependerá de la calidad de las codornices), 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (coloque el cestillo encima de la tapadera para que no salpique).

> Rectifique el punto de sal. Deje reposar un día como mínimo, sirviéndolo frío o caliente, al gusto.

Pollo en pepitoria

Tiempo de preparación: 2 m + Thermomix 31 m

(para 6 personas)

100 g de almendras crudas
2 huevos duros

Para el sofrito:
100 g de aceite de oliva virgen extra
300 g de cebollas
3 dientes de ajo

1.200 g aprox. de pollo en trozos grandes (preferiblemente de corral)
200 g de vino blanco
150 g de agua
Unas hebras de azafrán
Sal al gusto
2 hojas de laurel
½ cubilete de perejil troceado
Pimienta al gusto

> Dore las almendras ligeramente en aceite caliente, escúrralas y rállelas gruesamente durante 5 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.

> Una vez cocidos los huevos, separe las claras de las yemas, reservando las últimas. Trocee las claras 2 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

> Ponga todos los ingredientes del sofrito en el vaso, trocéelos 4 segundos en velocidad 4 y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Baje con la espátula los restos de las paredes del vaso y la tapa. Incorpore el pollo troceado y programe 4 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Añada el resto de los ingredientes, menos las yemas y claras de huevo y el perejil, y programe 20 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Coloque encima de la tapa el cestillo y quite el cubilete. Cuando falten 2 minutos para terminar, incorpore las yemas reservadas para que se ligue la salsa (compruebe que está hecho, de no ser así, programe unos minutos más).

> Añada las claras reservadas y el perejil troceado. Rectifique el punto de sal.

Nota: Esta receta mejora de un día para otro.

Tiempo de preparación: 20 m +
Thermomix 40 m

(para 6 u 8 personas)

1 pechuga de pavo, de unos 900 g, abierta como un libro (para enrollarla)
1 manzana reineta en lonchas (puede hacerlas con un pelapatatas)
5 ó 6 porciones de quesitos
70 g de ciruelas pasas sin hueso, troceadas
70 g de uvas pasas
50 g de nueces
Sal y pimienta

Para las cebollas confitadas:
700 g de cebollas
30 g de aceite de oliva virgen extra
70 g de mantequilla
Sal al gusto
30 g de caramelo líquido
200 g de buen vino tinto
50 g de agua
Pimienta

Pechuga de pavo rellena

> Extienda la pechuga, salpimiente y empiece a rellenarla con la manzana, los quesitos y los frutos secos. Deje un borde amplio sin relleno para poderlo envolver.

> Haga el rollo apretando bien. Haga un rectángulo de film transparente y ponga la pechuga sobre él. Envuelva el rollo procurando que quede bien apretado. A continuación envuélvalo en papel de aluminio.

> Colóquelo en el centro del recipiente Varoma. Tape y reserve.

> Prepare las cebollas confitadas: Trocee la cebolla durante 4 segundos en velocidad 4. Eche en el vaso el aceite y la mantequilla y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada el resto de los ingredientes y programe 30 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara, colocando encima de la tapadera el recipiente Varoma con la carne.

> Cuando termine el tiempo programado, compruebe que la carne está bien hecha, de no ser así, programe unos minutos más. Deje enfriar la pechuga antes de cortarla.

> Para servirlo, quite el papel, parta la pechuga en rodajas y póngale la salsa de cebolla.

Nota: Recuerde que el ancho de la pechuga no debe ser superior al del recipiente Varoma (unos 25 cm aproximadamente). Si es muy grande, una vez enrollada pártala en dos y proceda a envolverlas.

Sugerencia: Si lo desea, puede poner en el recipiente Varoma, al mismo tiempo que la carne, rodajas de patata o batata, cebolla u otra guarnición a su gusto. Ponga las rodajas alrededor de la carne, en sentido vertical.

Tiempo de preparación: Thermomix 43 m

(para 4 personas)

50 g de aceite de oliva virgen extra
3 dientes de ajo
150 g de cebolla
150 g de pimiento verde
150 g de pimiento rojo
50 g de vino blanco
1 kg de muslitos de pollo
50 g de agua
200 g de tomate frito
1 pastilla de caldo de ave
Sal al gusto
Pimienta al gusto
Nuez moscada al gusto
250 g de champiñones laminados

Pollo al chilindrón

> Eche en el vaso el aceite y los ajos, trocee 6 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Añada la cebolla, los pimientos y el vino blanco, trocee 4 segundos en velocidad 5 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Incorpore el resto de los ingredientes, excepto los champiñones y programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Por último, agregue los champiñones laminados, y vuelva a programar 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Vierta todo en una fuente y sirva.

Tiempo de preparación: Thermomix 60 m

(para 6 personas)

300 g de cebolla
2 dientes de ajo
70 g de aceite de oliva virgen extra
800 g de carne de ternera muy tierna en trozos pequeños
130 g de zanahorias
Sal, pimienta recién molida, nuez moscada y 1 clavo de olor
100 g de vino tinto
350 g de agua
7 alcachofas tiernas y frescas
Zumo de limón

Estofado de ternera con alcachofas

> Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite, trocee 10 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

> Mientras tanto, enharine ligeramente los trozos de ternera y reserve en un plato.

> Acabado el tiempo, incorpore la carne junto con las zanahorias y las especias. Rehogue todo durante 5 minutos a 100° y velocidad cuchara. Pasados los 4 primeros minutos, incorpore el vino a través del bocal de la tapadera.

> Añada el agua y programe 37 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Vaya limpiando las alcachofas, quitándoles las hojas duras. Cuando falten 2 minutos para acabar el tiempo programado anteriormente, pártalas por la mitad y frótelas con medio limón.

> A continuación añádalas al vaso, incorporando más agua si fuera necesario. Programe 8 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Compruebe el punto de cocción de la carne y si fuese necesario programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Nota: Conviene dejar reposar antes de servir.

Tiempo de preparación: Thermomix 90 m

(para 4 personas)

100 g de aceite de oliva virgen extra
300 g de cebolla
100 g de zanahoria
3 dientes de ajo
800 g de carne de ciervo en trozos pequeños
100 g de vino tinto
Tomillo al gusto
Orégano al gusto
1 hoja de laurel
20 g de vinagre de jerez
25 g de cacao
500 g de agua
Sal al gusto

Estofado de ciervo

> Eche en el vaso el aceite, la cebolla, la zanahoria y el ajo. Trocee 5 segundos en velocidad 4.

> Añada la carne y el vino tinto y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Por último, incorpore el resto de los ingredientes y vuelva a programar 60 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

Tiempo de preparación: 2½ h + Thermomix 2 m

(para 6 personas)

1 redondo de ternera de 800 g a 1 k
½ litro de agua
½ litro de vino blanco
1 hoja de laurel
1 cebolla
2 clavos de olor
1 rama de apio verde
Sal al gusto

Para la salsa:
3 huevos enteros
El zumo de 1 limón
1 cucharadita de vinagre
Sal y pimienta
250 g de aceite de oliva
1 lata mediana de atún
4 anchoas
1 cucharada sopera de alcaparras

Vitello tonnato *(Ternera con salsa de atún)*

> Ponga la carne en una olla Express, junto con los líquidos y condimentos, durante una hora u hora y media (dependerá de su olla). Déjelo enfriar en el caldo.

> Retírelo del caldo (reservando éste para otras preparaciones), córtelo en lonchas finas y colóquelas en una fuente grande, en una sola capa.

> Prepare la salsa. Haga una mayonesa con los huevos, zumo de limón, vinagre, sal, pimienta y aceite según la receta básica (ver página 18).

> Una vez hecha la mayonesa incorpore el atún, las alcaparras y las anchoas. Triture todo junto 1 minuto en velocidad 5.

> Vierta la salsa sobre la carne preparada, procurando que quede bien cubierta. Tape con film transparente y conserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sugerencia: Si lo desea, prepare una gelatina con el caldo y sírvala, cortada en dados, junto con la carne.

Vitello tonnato >

Ternera con almendras

Tiempo de preparación: Thermomix 28 m

(para 6 personas)

100 g de almendras crudas

Para el sofrito:
80 g de aceite
100 g de pimiento verde
300 g de cebolla
1 diente de ajo

1 kg de filetes de ternera sin nervios y cortados en tiras pequeñas
100 g de salsa de soja
100 g de vino blanco
400 g de agua o más para el final
Pimienta y sal, con precaución

> Ralle las almendras 6 segundos en velocidad 5. Retire y reserve.

> Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito. Trocee 5 segundos en velocidad 4 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Baje con la espátula todo lo que haya en las paredes del vaso y de la tapa.

> Cuando termine añada las tiras de carne y rehóguelas 3 minutos en 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando acabe el tiempo, agregue la soja, el vino, el agua, las almendras reservadas y la pimienta. Programe 15 minutos, 100°, velocidad cuchara.

> Verifique la cocción. Si la carne está dura, póngala unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Añada más agua si fuera necesario y rectifique el punto de sal. Sirva con pasta cocida o a su gusto.

Albóndigas

Tiempo de preparación: Thermomix 23 m

(para 6 personas)

500 g de carne picada mixta (250 g de ternera y 250 g de cerdo)

Para macerar la carne:
50 g de cebolla
2 huevos
2 dientes de ajo
Perejil al gusto
Sal, nuez moscada y pimienta recién molida al gusto

Para envolver las albóndigas:
1 trozo de pan
1 diente de ajo
Unas hojas de perejil
250 g de aceite para freírlas

Para la salsa:
50 g de aceite de oliva virgen extra
250 g de cebolla
1 diente de ajo
100 g de vino blanco
150 g de agua
Sal, nuez moscada y pimienta al gusto

> Ponga la carne en un recipiente hondo y reserve.

> Ralle el pan, junto con el ajo y el perejil, durante 10 segundos en velocidad 7 a 9. Viértalo en un plato y reserve.

> Eche todos los ingredientes de la maceración en el vaso del Thermomix y programe 12 segundos en velocidad 5. Incorpore esta mezcla al recipiente con la carne y mezcle hasta que quede homogéneo. Deje reposar media hora.

> Caliente el aceite en una sartén, forme las albóndigas, rebócelas en la mezcla de pan, ajo y perejil, y fríalas un poco. Póngalas sobre papel de cocina para que absorban el exceso de grasa y métalas después en el cestillo. Reserve.

> Prepare la salsa, ponga en el vaso del Thermomix el aceite, la cebolla y el diente de ajo. Programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Incorpore el agua, el vino y los condimentos. Programe 6 minutos a la misma temperatura y velocidad 1.

> Por último, introduzca en el vaso el cestillo con las albóndigas y programe 8 minutos, temperatura Varoma y velocidad 4.

> Sirva espolvoreadas con perejil y con unas patatas fritas en dados.

Nota: Si ve que la salsa le ha quedado muy espesa, puede ponerle un poco más de agua.

Albóndigas >

Croquetas de jamón

Tiempo de preparación: Thermomix 12 m

(para 4 personas)

150 g de jamón serrano
2 huevos duros
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de mantequilla
30 g de cebolla
170 g de harina
800 g de leche
Nuez moscada
Pimienta
Sal (dependerá del relleno elegido)

> Pique el jamón serrano con 5 golpes de Turbo. Retire del vaso y reserve.

> Trocee los huevos durante 2 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

> A continuación, vierta en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Añada la harina y programe 1 minuto, 100º, velocidad 2 1/2.

> Incorpore los ingredientes restantes, excepto el jamón y los huevos. Mezcle 10 segundos en velocidad 6, eche dos cucharadas de jamón troceado y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Cuando pare la máquina, deje reposar unos minutos sin bajar del vaso. Eche el resto del jamón y los huevos picados y mezcle bien con la espátula. Verifique el punto de sal.

> Por último, vierta la bechamel en una manga pastelera colocada en el cestillo o en una bandeja humedecida previamente (para que no se pegue la masa), y déjela enfriar. Una vez fría, forme las croquetas y fríalas en aceite bien caliente.

Riñones al jerez

Tiempo preparación: 3 m + Thermomix 57 m

(para 4 personas)

500 g de riñones limpios de ternera
1 litro de agua
40 g de vinagre
50 g de aceite
1 ajo
250 g de cebolla
150 g de jerez
Sal al gusto
Pimienta blanca molida

> Abra los riñones a la mitad, límpielos bien de grasa, écheles sal gorda y colóquelos en el recipiente Varoma. Reserve.

> Eche en el vaso el agua y el vinagre y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pasados 5 minutos, retire el cubilete y ponga encima de la tapadera el recipiente con los riñones.

> Cuando termine, saque los riñones y lávelos bien. Séquelos cuidadosamente y córtelos en rodajas de 1/2 cm. Vuelva a secarlos bien y reserve.

> Ponga en el vaso el aceite, la cebolla y el ajo. Trocee 4 segundos en velocidad 4 y a continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Cuando termine, ponga **la mariposa en las cuchillas**, eche los riñones y el jerez y rehogue 5 minutos, a 100º y velocidad 1. Añada el resto de los ingredientes y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Compruebe el punto de cocción de los riñones y programe unos minutos más si no están hechos.

> Sírvalos con arroz blanco o a su gusto.

Tiempo de preparación: Thermomix 34 m

(para 6 personas)

Para el recipiente Varoma:
6 centros de merluza

Para el vaso:
800 g de patatas
400 g de agua
Sal
1 hoja de laurel
200 g de cebolla
Perejil

Para la ajada:
100 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de ajos
2 cucharadas de pimentón

Merluza a la gallega

> Espolvoree el pescado con un poco de sal, pincele el recipiente Varoma con un poco de aceite, coloque el pescado en el mismo, tape y resérvelo.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y eche todos los ingredientes del vaso. Programe 22 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Pasados 15 minutos, coloque sobre la tapadera el recipiente Varoma con el pescado.

> Acabado el tiempo, retire el recipiente. Eche el contenido del vaso en una fuente de servir y coloque el pescado del Varoma encima. Reserve.

> Ponga en el vaso el aceite para la ajada y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo incorpore los ajos y programe 6 minutos a la misma temperatura y velocidad.

> Por último, eche el pimentón (una vez que el aceite se haya templado) y mezcle 10 segundos en velocidad 1 (compruebe que no queda nada encima del tornillo de las cuchillas). Salsee con la ajada las patatas y el pescado, y sírvalo inmediatamente.

Tiempo de preparación: Thermomix 13 m

(para 6 personas)

Para la bechamel:
300 g de leche
30 g de harina
30 g de mantequilla
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Resto:
250 g de salsa de tomate
5 huevos
Sal
Pimienta
250 g de bonito asalmonado

Para adornar:
4 cucharadas de mayonesa
250 g de salmón ahumado
o trucha ahumada

Pastel de salmón

> Prepare la bechamel. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 5 minutos, 100°, velocidad 3.

> Agregue la salsa de tomate, los huevos, la sal y la pimienta, y programe de 8 a 10 minutos, 100°, velocidad 4. Si quiere una mezcla fina, programe 10 segundos en velocidad 6. Añada el bonito desmenuzado y mezcle bien con la espátula.

> Eche la mezcla en un molde de corona y déjelo enfriar. Desmolde en una fuente redonda, ponga la mayonesa por toda la superficie, en una capa fina, y cubra con los filetes de salmón ahumado. Si lo desea, puede poner en el centro del pastel una ensaladilla rusa o adornarla a su gusto.

Sugerencia: Para que el salmón le cunda más y quede muy fino, póngalo entre dos láminas de film transparente Albal, y pásele delicadamente el rodillo de las masas por encima.

Brandada de bacalao

Tiempo de preparación: Thermomix 8 m

(para 6 personas)

200 g de aceite de oliva virgen extra
3 dientes de ajo
500 g de bacalao desalado, sin piel ni espinas (o migas de bacalao)
Pimienta blanca recién molida
Sal (dependerá del punto de sal del bacalao)

> Escurra bien el bacalao desalado y séquelo con una servilleta de papel. Reserve.

> A continuación, ponga el aceite, y los ajos en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Cuando termine, pare la máquina y baje lo que haya quedado en la tapa y las paredes del vaso.

> Seguidamente programe 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 4. Incorpore el bacalao y triture en velocidad 6 hasta que vea que la mezcla ha quedado homogénea. Rectifique el punto de sal y especias.

> Sirva con tostadas.

Nota: Si le queda muy espesa puede añadirle un poco de leche y mezclar en velocidad 6.

Sugerencia: Si lo desea, puede gratinarla.

Dorada o lubina a la sal

Tiempo de preparación: Thermomix 38 m

(para 4 personas)

1 dorada entera de 800 g o 1 kg, sin quitar la espina ni limpiar, (tiene que caber en el recipiente Varoma, si no le cabe bien, córtele la cola y un poco de la boca y tápelo con papel de aluminio, para que no le toque la sal)

Sal gorda, aproximadamente el doble del peso de la dorada
700 g de agua para el vaso

> Cubra el fondo del recipiente Varoma con sal gorda. Lave y seque muy bien con papel de cocina la dorada, colóquela entera, con vísceras y escamas, encima de la sal. A continuación, cúbrala con otro tanto de sal, tapándola totalmente y presionándola con las manos para que la sal se quede compacta. Tape el recipiente y reserve.

> Mientras tanto, ponga el agua en el vaso del Thermomix y programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete, ponga el recipiente Varoma y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Cuando termine el tiempo, espere unos minutos a que baje la temperatura antes de abrirlo.

> Invierta la tapadera del Varoma, poniendo el recipiente encima y llevándolo así a la mesa.

> Rompa la sal y con mucho cuidado saque la dorada, quítele el resto de sal, quite la piel y saque los cuatro filetes de la dorada.

> Coloque los mismos en los platos, rocíelos con un chorrito de aceite de oliva extra virgen y unas gotitas de limón.

Dorada a la sal >

Tiempo de preparación: Thermomix 14 m

(para 4 personas)

350 ó 400 g de gambas o gambones
Sal gorda para cubrirlas
500 g de agua para el vaso

Gambas a la sal

> Cubra el fondo del recipiente Varoma con sal gorda. Coloque las gambas sin que se superpongan unas con otras. Cúbralas con otra capa de sal gorda. Humedezca la sal con un poco de agua, tape el recipiente y reserve.

> Mientras tanto ponga el agua en el vaso y programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Cuando el agua esté hirviendo, ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe de 5 a 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Cuando termine el tiempo, espere unos minutos antes de abrirlo, para que baje la temperatura. Quite la sal, coloque las gambas en una fuente y sirva.

Sugerencia: También puede poner langostinos; en este caso programe 2 minutos más cuando ponga el recipiente sobre la tapadera.

Tiempo de preparación: Thermomix 23 m + horno 30 m

(para 6 u 8 personas)

Para el relleno:
300 g de cebolla
150 g de pimientos rojos
150 g de pimientos verdes
20 g de de tomate
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
200 g de bonito en escabeche
2 huevos duros

Para la masa:
50 g de agua
50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de vino blanco
30 g de levadura prensada
Un pellizco de azúcar
1 huevo
50 g de mantequilla o manteca de cerdo
1 cucharadita de sal
450 g de harina aproximadamente

Empanada gallega de bonito

> Prepare el relleno. Ponga en el vaso todos los ingredientes del mismo excepto los huevos duros y el bonito, trocee 4 segundos en velocidad 5 y después programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

> Saque a un recipiente y añada el bonito escurrido y desmenuzado. Deje enfriar.

> Para hacer la masa, ponga los líquidos en el vaso y programe 1 minuto, 37º, velocidad 1. Añada la levadura prensada y el azúcar y programe 3 segundos en velocidad 4.

> A continuación, agregue los ingredientes restantes, mezcle 15 segundos en velocidad 6 y después programe 2 minutos en velocidad Espiga, hasta que la masa quede homogénea (si está demasiado pesada, añada un poquito de agua o vino. Si estuviese demasiado pegajosa, incorpore un poco más de harina).

> Seguidamente, divida la masa en dos. Estírela muy fina con el rodillo y forre con ella un molde rectangular. Rellénela con el relleno frío, ponga los huevos duros cortados en rodajas, y cubra con la masa restante.

> Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnela al gusto. Introdúzcala en el horno, precalentado a 200º, durante 30 minutos aproximadamente.

Gambas a la sal >

Rape a la americana

Tiempo de preparación: Thermomix 47 m

(para 6 personas)

50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de gambas
1 carabinero
50 g de brandy
250 g de agua

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
250 g de cebolla
2 dientes de ajo
1 bote de ½ kg de tomate triturado

Sal al gusto
1 cucharadita de estragón
1 pizca de cayena en polvo
1 ½ kg de rape, sin espinas ni piel y en trozos (puede ser congelado)
½ cubilete de hojas de perejil

> Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cabezas y pieles de las gambas y del carabinero, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Agregue, cuando acabe el tiempo, el brandy y deje unos segundos en reposo.

> A continuación, incorpore el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 3. Cuele por un colador fino y reserve el líquido.

> Lave bien el vaso y la tapa. Seguidamente, vierta en el vaso los ingredientes del sofrito y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Baje todos los restos que haya en las paredes y la tapa del vaso, con ayuda de la espátula.

> Pasado este tiempo triture 20 segundos en velocidad 7. Pare la máquina, y agregue el caldo reservado, la sal, el estragón, la cayena y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Pase el rape ligeramente por harina sacudiéndolo bien y póngalo en el vaso. Programe nuevamente 10 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando falten 1 ó 2 minutos, incorpore los cuerpos de las gambas, el carabinero troceado y el perejil picado, a través del bocal. Deje reposar.

> Sirva con arroz blanco, o patatas cocidas o al vapor.

Sugerencia: Puede cambiar el carabinero por 150 g más de gambas.

Sardinas en papillote

Tiempo preparación: Thermomix 27 m

(para 6 personas)

20 a 24 sardinas pequeñas sin limpiar
Papel vegetal o papel de aluminio Albal
Aceite de oliva virgen extra para pintar el papel
Sal gorda
600 g de agua

> Lave bien las sardinas. Déjelas enteras, séquelas bien con papel de cocina.

> Con el papel elegido corte unos cuadrados, píntelos con aceite, coloque 2 ó 3 sardinas y espolvoree sal gorda. Cierre bien los paquetes y colóquelos en el recipiente Varoma. Tape bien y reserve.

> Ponga el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Cuando salga el vapor, quite el cubilete, coloque el recipiente y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Mire uno de los paquetes, para comprobar que están hechas y sírvalas enseguida.

Sugerencia: Para hacer un papillote más sabroso, antes de cerrar los paquetes puede incorporar una hoja de laurel, pimentón espolvoreado y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.

Rape a la americana >

Almejas a la marinera

Tiempo de preparación: 30 m + Thermomix 22 m

(para 6 personas)

750 g de almejas, no muy grandes
70 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebolla
30 g de ajos
1 cucharada de pan rallado
100 g de vino blanco
100 g de agua
El zumo de ½ limón
Sal
½ cubilete de hojas de perejil

> Ponga las almejas en agua y sal un mínimo de media hora, para que suelten la tierra. Frote unas contra otras y enjuáguelas bien bajo el chorro de agua fría. Colóquelas en el cestillo y reserve.

> Vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos para hacer el sofrito, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

> Seguidamente, añada el pan rallado, el vino, el agua, el zumo de limón y la sal, introduzca el cestillo con las almejas espolvoreadas con un poco de perejil troceado, sazone y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Compruebe que se han abierto las almejas, de no ser así, programe unos minutos más.

> Retire el cestillo y vierta el contenido en una fuente de servir. Rectifique el punto de sal, vierta la salsa sobre las almejas y sírvalas muy calientes, adornándolas con el resto de perejil troceado.

Nota: Si desea hacer más cantidad de almejas, ponga éstas en el recipiente Varoma, y haga el resto de la receta igual, teniendo en cuenta que debe dejar espacio para cuando se abran las almejas. Vierta la salsa, una vez hecha, sobre las almejas.

Mejillones en salsa picante

Tiempo preparación: Thermomix 40 m

(para 4 personas)

1 kg de mejillones limpios

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebolla
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
2 dientes de ajo

Para la salsa de tomate:
½ kg de tomate natural triturado
Unas hojas de albahaca
Sal al gusto
Cayena en polvo al gusto

> Lave bien los mejillones y póngalos en el recipiente Varoma. Cierre y reserve.

> Ponga en el vaso del Thermomix los ingredientes del sofrito, trocee 4 segundos en velocidad 4 y programe 10 minutos, 100°, velocidad 2. Si lo quiere triturado, deje bajar un poco la temperatura y programe 10 segundos en velocidad 7.

> Abra y baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Incorpore los ingredientes de la salsa de tomate, tape y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando hayan pasado 15 minutos, retire el cubilete del bocal y coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera.

> Cuando acabe el tiempo programado, compruebe si los mejillones están abiertos, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

> Retire una de las conchas de los mejillones, colóquelos en una fuente de servir y cúbralos con la salsa.

Mejillones en salsa picante >

Bacalao a la nata

Tiempo de preparación: Thermomix 30 m + tiempo de horno

(para 6 u 8 personas)

100 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de cebolla (cortada en aros finos)
600 g de patatas (cortadas como para tortilla)
100 g de agua
300 g de bacalao desalado, sin piel ni espinas (o migas de bacalao)
400 g de leche
50 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
60 g de harina
1 pastilla de caldo de pescado
Nuez moscada
Pimienta recién molida
200 g de nata líquida
Pan rallado
Unas bolitas de mantequilla
200 g de aceitunas negras

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso los 100 g de aceite y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore la cebolla y programe 4 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando termine, ponga las patatas espolvoreadas con sal y el agua. Programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> A continuación, añada el bacalao, desmenuzándolo con la mano, y programe 1 minuto más, a la misma temperatura y velocidad. Revise el punto de sal (teniendo en cuenta la salazón del bacalao). No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción. Saque y reserve en un recipiente hondo. Quite la mariposa de las cuchillas.

> Sin lavar el vaso, ponga el resto de los ingredientes, excepto la nata, el pan, la mantequilla y las aceitunas, y programe 6 minutos, 100°, velocidad 3. Cuando termine el tiempo, añada la nata y programe 2 minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Rectifique el punto de sal.

> Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas. Envuelva con cuidado y póngalo en una fuente grande de horno. Espolvoree con el pan rallado, ponga las bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas.

> Horneélo de 12 a 15 minutos en el horno precalentado a 180°. Después gratine hasta que quede dorado.

Marmitako

Tiempo preparación: Thermomix 32 m

(para 6 personas)

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de pimiento verde en trozos
150 g de cebolla troceada
100 g de tomate triturado
2 dientes de ajo

2 cucharaditas de concentrado de pimientos choriceros o pimentón
800 g de patatas troceadas en cubos más bien grandes
400 g de fumet de pescado
Sal al gusto
300 g de bonito o atún fresco sin piel ni espinas, en dados
2 cucharadas de perejil picado

> Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Incorpore el concentrado de choriceros, o una cucharada de pimentón, y mezcle en velocidad 3 unos segundos.

> A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada al vaso las patatas y rehogue 2 minutos en 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore el fumet (ver página 30) y la sal; programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Añada el bonito y programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Cuando pare la máquina, incorpore el perejil picado con una tijera. Rectifique el punto de sal y déjelo reposar unos minutos sin bajar el vaso de la máquina.

Nota: El tiempo final dependerá del tipo de patata que utilice.

Bacalao a la nata >

Tiempo preparación: Thermomix 60 m

(para 6 personas)

Para el sofrito:
350 g de cebollas
2 dientes de ajo sin simiente
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de tomate triturado

1 kg de calamares en aros o en pequeños trozos
2 bolsitas de tinta de calamar disueltas en un poco de agua
200 g de brandy o vino blanco
50 g de agua (opcional)
Sal y pimienta

Calamares en su tinta

> Trocee las cebollas y los ajos 8 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

> Ponga en el vaso el aceite y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cebollas y ajos reservados, y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore el tomate y vuelva a programar otros 10 minutos a la misma temperatura y velocidad.

> Eche los calamares y rehogue 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Añada las tintas y programe 30 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando falten 5 minutos para terminar, añada la sal y pimienta.

> Cuando termine la cocción, compruebe que los calamares han quedado tiernos. Si no es así, programe unos minutos más. Si al final quedase mucho líquido, porque los calamares hayan soltado agua, ponga temperatura Varoma durante 5 ó 10 minutos más, a la misma velocidad, para que se evapore. Si, por el contrario, tuviesen muy poco líquido, añádales agua al gusto. Rectifique el punto de sal. Sirva con arroz blanco o al gusto.

Consejo: Si los calamares no fuesen tiernos, póngalos en remojo de leche para ablandarlos antes de cocinarlos.

Calamares en su tinta >

Zumo integral de zanahoria

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m, 5 s

(para 6 personas)

350 g de zanahorias peladas
1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas
100 g de azúcar, o su equivalente en sacarina
500 g de agua aproximadamente
6 u 8 cubitos de hielo

> Ralle las zanahorias 5 segundos en velocidad 5. Añada el limón, el azúcar, el agua y los hielos, y programe 3 minutos, velocidad 10.

> Si no ha quedado bien triturado, repita la operación. Introduzca el cestillo en el vaso para colarlo, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con hielo.

Nota: Si está bien triturado no hace falta que le ponga el cestillo.

Zumo integral de kiwi

Tiempo de preparación: Thermomix 2 m

(para 6 personas)

3 kiwis pelados
1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas
6 cubitos de hielo
100 g de azúcar o su equivalente en sacarina
500 g de agua aproximadamente

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 2 minutos, velocidad 10. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

Sugerencia: Con esta misma preparación, puede hacer variaciones, como zumo de melocotón, zumo mixto (naranja, melocotón y limón), etc. También puede preparar zumos vegetales, como apio y limón, o tomate con un gajito de limón.

Zumo de fresas

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m

(para 6 personas)

250 g de fresas limpias
1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas
100 g de azúcar o su equivalente en sacarina
500 g de agua aproximadamente

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 1 minuto en velocidad 5 y a continuación 2 minutos en velocidad 10. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

Zumo de mango

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m

(para 6 personas)

1 mango grande y maduro
1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas
100 g de azúcar o su equivalente en sacarina
500 g de agua aproximadamente

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 1 minuto en velocidad 5 y 2 minutos en velocidad 10. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

Nota: En el mercado existen diversas variedades de mango. Procure utilizar los de textura más carnosa.

Zumos de piña, mango y fresas >

Zumo de piña

Tiempo de preparación: Thermomix 4 m

(para 6 personas)

250 g de piña natural limpia
1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas
100 g de azúcar o su equivalente en sacarina
500 g de agua aproximadamente

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 1 minuto en velocidad 5 y 3 minutos en velocidad 10. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

Limonada

Tiempo de preparación: Thermomix 2 ó 3 s

(para 6 personas)

2 ó 3 limones bien lavados, sin pelar y partidos en trozos pequeños
100 g de azúcar o su equivalente en sacarina
1 litro de agua

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y presione el botón turbo sin levantar el dedo, sujetando el cubilete con la otra mano. Cuando en el visor aparezca el 3, suelte el botón. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y cuele la limonada, vertiéndola en una jarra con cubitos de hielo. Tire el sobrante de los limones triturados.

Cappuccino de chocolate

Tiempo de preparación: Thermomix 15 m

(para 6 personas)

1 litro de leche
375 g de chocolate Postres Nestlé
1 clara de huevo
Café en polvo
Canela en polvo

> Vierta en el vaso la leche y programe 5 minutos, 100º, velocidad 2.

> Cuando termine, añada el chocolate en trozos y programe 10 minutos, 100º, velocidad 4. Compruebe que ha espesado bien, de no ser así programe unos minutos más.

> Lave bien el vaso. Ponga **la mariposa en las cuchillas**, eche la clara y programe 2 minutos en velocidad 3 1/2. Sirva el chocolate con la clara montada encima y espolvoreado con café y canela en polvo.

Sugerencia: También puede hacerlo con 250 g de chocolate en polvo a la taza de Valor. En este caso eche los ingredientes en el vaso y programe 1 minuto menos a la misma temperatura y velocidad.

Cappuccino de chocolate con picatostes >

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 30 S + TIEMPO DE REPOSO Y HORNEADO

(para 6 personas)

100 g de almendras
300 g de harina
170 g de mantequilla
1 huevo
130 g de azúcar

Pastas de té

> Pulverice las almendras 10 segundos en velocidad 5 y reserve en un cuenco.

> Ponga la harina en el vaso, cúbrala con el resto de los Ingredientes, incluidas las almendras y programe 20 segundos en velocidad 6. Retire la masa del vaso, forme una bola y envuelva en plástico transparente. Deje reposar. Retire el plástico y estire la masa hasta dejarla de un grosor de 1/2 cm. Corte las pastas de diferentes formas, colóquelas en una bandeja y hornéelas a 160°, 15 ó 20 minutos. Espolvoréelas con azúcar glass.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 S + TIEMPO DE HORNEADO

(para 6 personas)

300 g de harina
1 yema de huevo cruda y otra cocida (los huevos deben ser grandes)
150 g de mantequilla
70 g de azúcar

Pastas noruegas

> Vierta en el vaso los ingredientes en el orden que se indica y programe 20 segundos en velocidad 6. Estire la masa envuelta en plástico transparente hasta dejarla en 1/2 cm. de espesor. Retire el plástico, corte con el cubilete y pinte con clara de huevo. Espolvoree con azúcar en grano y colóquelas en una bandeja. Hornee en el horno precalentado a 170° unos 15 ó 20 minutos.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 12 M. 10 S + HORNO 10 M

(para 6 personas)

120 g de azúcar
4 huevos
Un pellizco de sal
120 g de harina

Bizcocho genovés

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso el azúcar y los huevos. Programe 6 minutos, temperatura 37°, velocidad 3 1/2. Quite la temperatura y programe 6 minutos más a la misma velocidad. Añada la harina y la sal y programe 10 segundos en velocidad 2 1/2, termine de envolver delicadamente con la espátula. Vierta en una bandeja de horno engrasada, o sobre papel de horno, una capa delgada cubriendo toda la superficie. Precaliente el horno a 180° y hornéelo durante 10 minutos aproximadamente.

Sugerencias: Este bizcocho se puede distribuir entre dos bandejas rectangulares y hacer planchas muy finas para hacer la Tarta de piña (pág. 135), en vez de utilizar bizcochos de soletilla.
También puede hacer un bizcocho para rellenar, metiendo la mezcla en un molde redondo de no más de 24 cm. de diámetro, y horneándolo de 20 a 25 minutos aproximadamente. Cuando enfríe córtelo por la mitad, píntelo con almíbar y le podrá poner el relleno y la cobertura que desee.

Bizcocho de naranja

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m, 30 s + horno 30 m aproximadamente

(para 6 personas)

250 g de azúcar
3 huevos
100 g de aceite de girasol o
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 naranja entera de zumo sin pelar
1 yogur natural
250 g de harina
1 sobre de levadura Royal
Un pellizco de sal

> Ponga el vaso el azúcar, la naranja troceada y los huevos. Tape, cierre y programe 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 5. De esta forma el bizcocho saldrá más esponjoso.

> A continuación, añada los Ingredientes restantes, excepto la harina, la levadura y la sal y mezcle todo en velocidad 2 1/2 durante unos segundos.

> Seguidamente, incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo 15 segundos en velocidad 2 1/2. Termine de envolver con la espátula.

> Por último, engrase un molde de corona o de plum-cake con mantequilla y espolvoree ligeramente con harina. Vierta la mezcla en él (no debe llenarse más de la mitad del molde), espolvoree la superficie con azúcar en grano para formar una costra, e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 30 minutos, aproximadamente. Desmolde y adorne al gusto.

Bizcocho rápido

Tiempo de preparación: Thermomix 2 m, 27 s + horno 30 m aproximadamente

(para 6 personas)

3 huevos
200 g de azúcar
100 g de aceite de girasol
1 yogur de limón
170 g de harina
Un pellizco de sal
1 sobre de levadura Royal
1 manzana pelada y cortada en 8 gajos

> Ponga los huevos en el vaso, añada el azúcar y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 3. Agregue el aceite y el yogur y mezcle 15 segundos en velocidad 3. Incorpore la harina, la sal y la levadura y programe 12 segundos en velocidad 2 1/2. Termine de envolver la harina con la espátula.

> Seguidamente, vierta la mezcla en un molde de corona engrasado previamente con mantequilla y ligeramente enharinado. Introduzca los gajos de manzana en la masa y ponga el molde en el horno precalentado a 170° durante unos 30 minutos, aproximadamente.

Sugerencia: Para decorar este bizcocho puede espolvorearlo, antes de servir, con azúcar glass. Al cortarlo se verán los trozos de manzana.

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m, 14 s + tiempo horneado

(para 6 personas)

250 g de huevos (cuatro)
250 g de azúcar
Ralladura de limón
270 g de harina
Una pizca de sal
1 sobre de levadura Royal
125 g de aceite de girasol
125 g de mantequilla derretida

Magdalenas

> Precaliente el horno a 250°.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos, 37°, velocidad 3. Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y deje la máquina girando en velocidad 3 otros 5 minutos.

> A continuación, baje la velocidad a la 1 y 1/2, eche la ralladura de limón y vaya añadiendo la harina, la sal y la levadura a través del bocal, y mezcle 10 segundos. Por último, incorpore las grasas y mezcle 4 segundos a la misma velocidad.

> Eche la masa en cápsulas para magdalenas, con ayuda de una cuchara, llenándolas hasta la mitad. Espolvoree azúcar por encima.

> Baje la temperatura del horno a 200° y hornee las magdalenas hasta que hayan subido y estén doraditas (unos 10 minutos aproximadamente).

Tiempo de preparación: Thermomix 2 m, 22 s + tiempo horneado

(para 6 personas)

30 g de avellanas
30 g de pasas de Corinto
30 g de almendras crudas y peladas
30 g de nueces
30 g de frutas escarchadas troceadas
30 g de higos secos troceados
3 huevos
150 g de azúcar
125 g de mantequilla en pomada
100 g de cerveza negra
100 g de vino dulce
50 g de anís
1 ½ cucharaditas de canela
Una pizca de nuez moscada rallada
330 g de harina
3 cucharaditas de levadura Royal
1 ½ cucharaditas de bicarbonato
Un pellizco de sal
4 ó 5 guindas enteras

Plum-cake de frutos secos y especias

> Eche los frutos secos, las frutas escarchadas y los higos en el vaso y trocéelos de 5 a 8 segundos en velocidad 5, saque y reserve. Vierta en el vaso los huevos y el azúcar y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 3. Cuando termine este proceso, añada la mantequilla, la cerveza, el vino, el anís, la canela y la nuez moscada y mezcle 7 segundos en velocidad 3.

> A continuación agregue la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal y programe 10 segundos en velocidad 3 1/2. Incorpore los frutos secos reservados y mezcle delicadamente con la espátula.

> Seguidamente, vierta la mezcla en un molde grande de plum-cake de 35 centímetros, previamente engrasado con mantequilla y enharinado, procurando no llenar más de la mitad. Reparta las guindas enteras y húndalas un poco en la masa. Introduzca en el horno a 180° durante 40 minutos aproximadamente. Compruebe que está hecho pinchando el centro con una brocheta, que deberá salir seca. Espolvoree con azúcar glass o cúbralo con un glaseado.

Roscón de Reyes

Tiempo de preparación: Thermomix 6 m, 35 s aprox. + tiempo de horno

(para 6 personas)

120 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
La piel de 1 naranja, sin nada de pellejo blanco
130 g de leche
70 g de mantequilla
2 huevos
30 g de levadura prensada
30 g de agua de azahar
460 g de harina aproximadamente
Una pizca de sal

> Con el vaso y las cuchillas muy secos, pulverice el azúcar en velocidad máxima. Añada las pieles (que habrá secado previamente con papel de cocina) a través del bocal y ralle en velocidad 5 hasta que esté glaseado. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y compruebe que está bien glaseado. De no ser así repita la operación.

> Eche la leche y la mantequilla y programe 1 minuto, 37°, velocidad 4 y a continuación otros 30 segundos en velocidad máxima sin temperatura.

> Añada los huevos, la levadura y el agua de azahar y mezcle 20 segundos en velocidad 3.

> Por último, ponga la máquina en velocidad 6 y vaya añadiendo la harina a través del bocal y el pellizco de sal. A continuación suba a la velocidad 10 y mezcle 30 segundos. Por último, programe de 2 a 3 minutos en velocidad Espiga y compruebe que se forma una bola y se mueve bien, de no ser así, pare la máquina, añada un poquito de harina por el contorno del vaso y siga amasando. Deje subir la masa dentro del vaso hasta que se salga por el hueco del cubilete. Precaliente el horno a 180°.

> Cuando haya subido, baje la masa con las manos y vuelva a amasar 15 segundos en velocidad máxima y 1 minuto en velocidad Espiga.

> Saque la masa del vaso, amase un poco con las manos y procure formar una bola lisa, echando un poco de harina sobre ella. Déle forma, colóquelo en la fuente en que vaya a hornearlo, píntelo con huevo y adorne con frutas escarchadas o con azúcar espolvoreando unas gotas de agua. Deje que doble otra vez, ya formado y métalo en el horno durante 20 ó 25 minutos.

Turrón de yema

Tiempo de preparación: Thermomix 55 s + horno 5 m

(para 6 personas)

250 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
300 g de almendras
2 yemas de huevo
1 huevo

> Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee durante 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y glasee de nuevo.

> Incorpore las almendras y triture 15 segundos, en las mismas velocidades.

> A continuación, incorpore las yemas y el huevo y mezcle 20 segundos en velocidad 6. Retire del vaso con las manos mojadas y vierta en una bandeja dándole forma de tableta.

> Por último, hornee en el horno precalentado a 180° durante 5 minutos. Retire del horno, espolvoree por encima con el azúcar y gratine o queme la superficie con una plancha de hierro.

Tarta de Santiago

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 45 S + TIEMPO DE HORNO.

(para 6 personas)

250 g de almendras crudas
200 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
4 huevos
Azúcar glass para espolvorear

> Precaliente el horno a 180º

> Eche en el vaso las almendras y píquelas 10 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.

> Ponga en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee 10 segundos en velocidad 10. Añada la piel de limón y repita la operación.

> Incorpore los huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 4. Agregue las almendras y mezcle 5 segundos en velocidad 3.

> Eche la mezcla en un molde engrasado con mantequilla. Hornee durante 15 o 20 minutos.

> Desmolde. Adorne la tarta poniendo una cruz de Santiago, o una concha de vieira, en el centro y espolvoreando toda la superficie con azúcar glass.

Tarta de piña

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 S + TIEMPO PARA MONTAR NATA + TIEMPO DE MONTAJE DE LA TARTA.

(para 6 personas)

500 g de nata líquida para montar, muy fría
1 terrina de queso Philadelphia
50 g de azúcar
2 botes de ½ kilo de piña
50 g de licor al gusto
36 bizcochos de soletilla
Guindas para adornar

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata, el queso Philadelphia y el azúcar y bata en velocidad 3 1/2. Vuelque la mezcla obtenida en dos recipientes y reserve una parte para rellenar la tarta y la otra para decorar la misma. Sin lavar el vaso, vierta en él la piña bien escurrida, reservando 8 rodajas para la decoración y triture 20 segundos en velocidad 6.

> A continuación, mezcle el jugo de la piña con el licor elegido y empape los bizcochos en la mezcla.

> Seguidamente, forre un molde alto desmontable con plástico transparente y prepare la tarta de la siguiente forma: cubra el fondo con una capa de bizcochos remojados en el jugo de piña. Cúbralos con la nata y el queso montados, ponga de nuevo bizcochos, sobre éstos una capa de piña triturada y finalice con bizcochos. Deje en el frigorífico hasta que esté bien cuajada.

> Por último, desmolde y adorne con la nata con queso reservada, las rodajas de piña y las guindas. Si lo desea haga unos adornos con un tenedor.

Nota: Cuando monte la nata deberá estar pendiente ya que el tiempo varía con cada marca. Cuando vea que está bien montada, pare la máquina.

Tarta de manzana

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m, 30 s + tiempo de horno

(para 6 personas)

6 manzanas reineta
3 huevos
150 g de azúcar
130 g de mantequilla o margarina a temperatura ambiente
1 chorrito de brandy
200 g de harina
1 sobre de levadura en polvo Royal
Un pellizco de sal

> Pele las manzanas y pártalas en cuartos. Filetéelas muy finas sin llegar abajo, y reserve.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas.** A continuación, ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 3. Quite la temperatura, y programe el mismo tiempo y velocidad. Agregue la mantequilla y el brandy y mezcle 20 segundos en velocidad 1 1/2.

> Cuando esté bien mezclado, añada la harina, la levadura y la sal. Tape, cierre y programe 10 segundos en velocidad 2 1/2. Termine de envolver delicadamente con la espátula.

> Vierta la mezcla en un molde de 30 cm de diámetro, desmontable, y coloque encima los cuartos de manzana, unos al lado de otros, con la parte fileteada hacia arriba.

> Introduzca en el horno precalentado a 180°, durante 25 ó 30 minutos. Pinche con una brocheta en el centro. Si sale limpia, es que está cocido.

> Retire del horno, deje enfriar, desmolde y espolvoree la superficie con azúcar glass, a través de un colador.

Tarta de trufa y nata

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m, 35 s + 15 m horno

(para 6 personas)

1 fondo de masa quebrada (ver página 26)
150 g de azúcar
150 g de chocolate Postres Nestlé
100 g de mantequilla
4 huevos grandes
100 g de nata líquida
Una pizca de sal
50 g de brandy

Para adornar:
Nata montada

> Prepare la masa quebrada según la receta básica. Extiéndala con el rodillo, dejándola muy fina y forre un molde desmontable de 24 cm. de diámetro.

> A continuación, pinche la masa quebrada varias veces con un tenedor, píntela con clara de huevo, ligeramente batida e introdúzcala en el horno a 180° durante 15 minutos, aproximadamente. Compruebe que está bien dorada, retire del horno y reserve.

> Mientras tanto, ponga en el vaso el azúcar y programe 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Cuando esté bien glaseado, incorpore el chocolate troceado y triture en las mismas velocidades, hasta pulverizarlo.

> A continuación, ponga **la mariposa en las cuchillas** y añada la mantequilla, los huevos, la nata y la sal. Programe 10 minutos, temperatura 90°, velocidad 2. Incorpore el brandy y mezcle 15 segundos en velocidad 3.

> Vuelque la crema de chocolate sobre el fondo de pasta horneada y resérvela hasta que esté completamente fría.

> Por último, justo antes de servir, ponga la nata montada en una manga pastelera y adorne la superficie de la tarta.

Tarta de frutos secos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 13 M, 15 S + TIEMPO DE HORNO

(para 6 personas)

1 tartaleta de masa quebrada (ver página 26)
20 ó 25 ciruelas pasas sin hueso
100 g de pasas de Corinto
50 g de brandy
100 g de piñones
100 g de nueces trituradas

Para la crema pastelera:
100 g de azúcar
1 piel de limón
500 g de leche
4 yemas de huevo
50 g de Maizena
50 g de ron

Para el glaseado:
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
2 cucharadas de azúcar
El brandy de macerar los frutos

> Forre un molde desmontable de 24 ó 26 cm de diámetro, con la masa previamente estirada muy fina. Pincélela con clara de huevo, pínchela con un tenedor y hornee a temperatura media durante 15 ó 20 minutos, hasta que vea que está hecha.

> Parta las ciruelas por la mitad, y póngalas junto con las pasas en un cuenco. Rocíelas con el brandy y deje macerar.

> Mientras tanto, prepare la crema pastelera. Ponga **la mariposa en las cuchillas**. Eche en el vaso los ingredientes del relleno, excepto la piel de limón y el ron, y mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2. Eche la piel de limón programe 9 minutos, 90°, velocidad 2. Por último, eche el ron y mezcle 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura.

> Retire la tartaleta del horno y rellénela con la crema pastelera.

> Vaya colocando los frutos secos sobre la crema, poniéndolos en forma de aro, empezando por la parte exterior. Primero ciruelas, otro círculo de piñones, otro más pequeño de pasas y continúe en este orden hasta que quede un círculo en el centro de 4 ó 5 cm. Vierta en este centro las nueces trituradas.

> Prepare el glaseado. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3. Viértalo en un cuenco y pincele la superficie de la tarta con este glaseado. Deje enfriar.

Pastel de limón y merengue

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 17 M + TIEMPO DE HORNO

(para 6 personas)

1 tartaleta de masa quebrada dulce

Para la crema:
4 yemas
200 g de agua
50 g de Maizena
130 g de azúcar
100 g de zumo de limón
40 g de mantequilla

Para el merengue:
4 claras de huevo
50 g de azúcar
Unas gotas de limón
Una pizca de sal
Azúcar glass para el gratinado

> Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones de la página 26. Forre con ella un molde de 24-26 cm. Pinche bien la base de la tartaleta, para que no se infle, y hornéela, en el horno precalentado a 180°, durante 15 ó 20 minutos. Retire del horno y reserve.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso todos los Ingredientes de la crema, mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2 y programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 2, después programe otros 2 minutos en la misma velocidad, sin temperatura. Vuelque inmediatamente la crema sobre la tartaleta reservada.

> Lave bien el vaso, vuelva a poner **la mariposa en las cuchillas**, eche en el mismo los ingredientes del merengue, excepto el azúcar y programe 6 minutos, 37°, velocidad 3 1/2. A continuación programe velocidad 3 1/2 y vaya incorporando el azúcar poco a poco.

> Vierta el merengue sobre la tarta, espolvoree con el azúcar glass y gratine hasta que esté dorado. Deje enfriar y sirva.

Pastel de limón y merengue >

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 11 M, 50 S + 10 M HORNO

(para 6 personas)

Para la tartaleta:
150 g de galletas (Napolitanas, Digestive, María, etc.)
70 g de mantequilla a temperatura ambiente

Para el relleno:
150 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
½ kilo de queso fresco sin sal
1 yogur de limón
5 huevos
10 g de zumo de limón

Para el glaseado:
30 g de gelatina en polvo con sabor a fresa, frambuesa, etc.
200 g de mermelada (fresa, frambuesa, grosella, arándanos, etc.)
10 g de zumo de limón
50 g de agua

Tarta de queso

> Vierta el azúcar del relleno en el vaso y glasee 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Vierta en un cuenco y reserve.

> A continuación, triture las galletas durante 20 segundos en velocidad 6. Añada la mantequilla y mezcle durante 10 segundos en velocidad 6, hasta que quede homogénea. Vierta la mezcla bien extendida y finita en la base de un molde desmontable de 7 cm de alto por 22 cm de diámetro, apretando con los dedos para que quede uniforme. Introduzca en el horno precalentado a 180°, durante 10 minutos, aproximadamente. Retire del horno, y reserve en el frigorífico para que se enfríe.

> Mientras tanto, sin lavar el vaso, vierta en él el azúcar glaseado y todos los ingredientes restantes del relleno. Programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. A continuación, aumente la velocidad a la 5 y bata durante 30 segundos para que quede muy fino.

> Seguidamente, retire la tartaleta del frigorífico y vuelque la mezcla preparada en el molde. Deje enfriar.

> Por último, vierta la gelatina en el vaso y pulverice 10 segundos en velocidad 5-7 progresivo. Añada el resto de los Ingredientes del glaseado en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 1. Vuelque el glaseado sobre la tarta fría, introduzca de nuevo en el frigorífico y, cuando haya cuajado, desmolde.

Tarta de coco

Tiempo de preparación: Thermomix 40 s aprox. + horno 1 h

(para 6 personas)

Para la masa:
200 g de harina
100 g de mantequilla
1 huevo

Para el relleno:
500 g de coco rallado
500 g de azúcar
6 huevos

Azúcar glass para espolvorear

> Precaliente el horno a 180º.

> Prepare la masa. Ponga todos los ingredientes de la misma en el vaso y mezcle 15 segundos en velocidad 6.

> Cubra un molde de 30 cm de diámetro con la masa y reserve.

> Lave y seque bien el vaso. Ponga en el mismo el coco con el azúcar y ralle 20 segundos en velocidad 10.

> Ponga la máquina en velocidad 4 y vaya añadiendo los huevos a través del bocal. Cuando la mezcla esté homogénea, échela sobre la masa.

> Hornee la tarta durante 1 hora (ponga sólo la parte baja del horno durante 55 minutos y encienda el grill 5 minutos antes de terminar, para que se dore). Compruebe que está bien cuajada pinchándola con una aguja.

> Desmolde y espolvoree con azúcar glass.

Tortitas

Tiempo de preparación: Thermomix 30 s

(para unas 15 tortitas)

150 g de harina
½ cucharadita de sal
50 g de mantequilla
30 g de azúcar
200 g de leche
2 huevos
1 cucharadita de levadura Royal

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y mezcle 30 segundos en velocidad 4.

> Eche la mezcla en un recipiente y déjelo reposar en el frigorífico una media hora, como mínimo, antes de utilizarla.

> Prepare las tortitas pincelando con mantequilla una sartén pequeña. Añada un cacito de masa y, cuando comiencen a salir burbujas en la superficie, déle la vuelta y dore por el otro lado.

> Sírvalas con nata, chocolate, caramelo líquido o mermelada.

Tiempo de preparación: Thermomix 9 m, 15 s aprox. + tiempo de reposo + tiempo de fritura

(para 6 personas)

250 g de agua
50 g de mantequilla
50 g de manteca de cerdo
Un pellizco de sal
5 g de azúcar
5 g de levadura
170 g de harina
4 huevos grandes
Aceite de oliva virgen extra para freír

Buñuelos

> Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la manteca, la sal y el azúcar y programe 8 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

> A continuación, añada la levadura y la harina de golpe, y programe 15 segundos, velocidad 4. Deje enfriar ligeramente, retirando el vaso de la peana.

> Coloque de nuevo el vaso, bata los huevos ligeramente, programe velocidad 4 y vaya añadiendo los huevos batidos, poco a poco. Deje reposar la masa durante unos minutos.

> Seguidamente, ponga una sartén honda con abundante aceite. Cuando no esté todavía muy caliente, vaya echando montoncitos de masa con ayuda de una cucharita. Téngalos un rato con la sartén apartada del fuego para que se inflen y, después, vuelva a poner la sartén al fuego hasta que estén dorados. Póngalos en una fuente sobre papel absorbente y deje enfriar. Repita la misma operación hasta acabar con toda la masa.

> Rellene los buñuelos de crema pastelera, o nata montada u otra crema de su gusto. Ponga el relleno en una manga pastelera y pinche en cada buñuelo con la boquilla para rellenarlos fácilmente. Espolvoree con azúcar glass.

Sugerencia: Si prefiere hacer buñuelos salados, al preparar la masa, añádale migas de bacalao, desalado y escurrido, en este caso no deberá rellenarlos.

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m, 10 s + tiempo de cuajado

(para 6 personas)

1 litro leche fresca entera
40 g de leche en polvo entera
18 gotas de cuajo líquido

Cuajada

> Ponga todos los Ingredientes en el vaso, excepto el cuajo, y mezcle 10 segundos en velocidad 4. A continuación programe 3 minutos, 80°, velocidad 2.

> Prepare 6 vasitos, poniéndolos en un lugar en el que no vaya a moverlos, y eche en cada uno de ellos 3 gotas de cuajo. Vierta la mezcla preparada en los vasitos y deje enfriar. Una vez frío, cúbralos con film transparente y mételos en el frigorífico.

Nota: La leche fresca es leche esterilizada del día, no la pasteurizada que se compra habitualmente. Esta última no cuaja.

Tiempo de preparación: Thermomix 40 m, 10 s

(para 6 personas)

500 g de leche
4 huevos
130 g de azúcar
Caramelo líquido
700 g de agua
Un molde de 1 litro que quepa en el recipiente Varoma.

Flan

> Ponga en el vaso la leche, los huevos y el azúcar. Mezcle 10 segundos en velocidad 3.

> Caramelice el molde y vierta la mezcla anterior en él. Tape bien con su tapadera o con papel de aluminio y ponga sobre éste papel de cocina o servilletas, para que empape el vapor.

> Eche el agua en el vaso, tape y coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera. A continuación programe 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine verifique que está bien hecho, pinchando en el centro con una brocheta, si sale limpia estará cuajado, de no ser así ponga unos minutos más.

> Desmolde cuando esté totalmente frío.

Flan >

Tocino de cielo

Tiempo de preparación: Thermomix 68 m, 11 s aproximadamente

(para 6 personas)

250 g de agua
500 g de azúcar
15 yemas de huevo
Caramelo líquido para el molde

> Ponga en el vaso el agua y el azúcar y programe 17 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Saque este almíbar a un recipiente y muévalo continuamente para que no cristalice. Reserve.

> Eche las yemas en el vaso y mezcle 10 segundos en velocidad 2. Cuando acabe, ponga la máquina en velocidad 2 y eche el almíbar, poco a poco, a través del bocal. Cuele la mezcla y échela en un molde caramelizado de Albal de 16 x 23 cm. Coloque el molde dentro del recipiente Varoma, tápelo bien y cúbralo con papel Albal y después con papel de cocina para que absorba el exceso de vapor.

> Ponga en el vaso 1 litro de agua, cierre y coloque encima de la tapadera el recipiente Varoma bien cerrado. Programe 60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Déjelo enfriar bien antes de desmoldarlo y sírvalo en pequeñas porciones, colocándolas en cápsulas de trufas.

Nota: Le aconsejamos que haga el caramelo en una sartén antiadherente.

Yogur

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m, 12 s + 8 horas de reposo

(para 4 personas)

1 litro de leche
1 yogur natural
Azúcar al gusto

> Ponga en el vaso todos los Ingredientes, excepto el yogur, mezcle 10 segundos en velocidad 4 y programe 3 minutos, 80°, velocidad 2 y 1/2.

> Cuando termine, añada el yogur y mézclelo en velocidad 3 unos segundos.

> Déjelo con el cubilete puesto y sin desmontar el vaso de la máquina, cúbralo con dos paños o una bolsa isotérmica para congelados, y déjelo reposar 8 horas.

Nota: Si se desea más denso, añada un cubilete de leche en polvo.

Yemas

Tiempo de preparación: Thermomix 15 m, 15 s

(para 6 personas)

12 yemas de huevo
200 g de azúcar

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**. Eche en el vaso las yemas y el azúcar y programe 15 segundos en velocidad 3. A continuación programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Saque rápidamente del vaso a un recipiente plano. Deje enfriar y forme las yemas, envolviéndolas en azúcar glass y colocándolas en cápsulas de trufas.

Nota: Si quiere hacer la mitad de la receta, mezcle 10 segundos en velocidad 3 y después programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Trufas

Tiempo de preparación: Thermomix 4 m, 40 s + tiempo de congelación

(Para 60 unidades)

500 g de nata líquida
650 g de chocolate Postres Nestlé
50 g de brandy

> Ponga en el vaso la nata líquida. Programe 4 minutos, temperatura 90º, velocidad 2.

> Pare la máquina y añada el chocolate troceado. Programe velocidad 6, hasta que todo quede bien triturado. A continuación, incorpore el brandy y bata durante unos segundos, a velocidad 6.

> Retire la pasta preparada del vaso y póngala en un cuenco. Introduzca en el congelador y, cuando esté solidificada, haga bolitas con ayuda de 2 cucharillas. Páselas por cacao o fideos de chocolate, y sírvalas colocándolas en pequeñas cápsulas de papel.

> Después de hechas, manténgalas en el congelador, hasta el momento de consumirlas.

Sugerencias: Si quiere darles otro sabor, puede sustituir el brandy por Cointreau, Pipermint, Ron, etc.

Trufas >

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 12 M

Leche Frita

(para 6 personas)

1 litro de leche
150 g de harina
150 g de azúcar
1 cucharadita de Maizena
1 palo de canela

> Eche todos los Ingredientes en el vaso, excepto la canela, y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**. Eche el palo de canela y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 1/2. Deje después 2 minutos más sin temperatura y a la misma velocidad.

> Eche la mezcla en una fuente grande para que quede de un grosor de un dedo, aproximadamente.

> Cuando esté fría, pártala en cuadrados, páselos por harina y huevo, y fríalos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados.

> Espolvoree la leche frita con azúcar y canela.

Nota: También puede rebozarla con harina, pan rallado y huevo; o con harina, galletas trituradas y huevo.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 36 S + REPOSO 12 H + HORNO 12 M

Panellets

(para 6 personas)

250 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
300 g de almendras
50 g de patata cocida y fría
50 g de piñones
1 huevo

> Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee durante 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación.

> A continuación, incorpore las almendras y rállelas durante 10 segundos en velocidad 6.

> Agregue la patata cocida fría y mezcle 6 segundos en velocidad 6.

> Retire la masa del vaso, viértala en una bolsa de plástico y deje reposar en el frigorífico durante 12 horas, como mínimo.

> Seguidamente, forme con la masa bolitas pequeñas, cláveles los piñones y vaya colocándolas en una bandeja de horno, preferiblemente forrada con papel vegetal.

> Por último, bata el huevo, y pincele con él las bolitas preparadas. Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180°, y hornee durante 10 minutos, aproximadamente. Después gratine 2 minutos.

Sugerencias: En lugar de piñones, puede utilizar avellanas, almendras picadas, etc.

Brazo de gitano

Tiempo de preparación: Thermomix 23 m + horno 10 m

(para 6 personas)

6 huevos
150 g de azúcar
180 g de harina
Una cucharadita de sal
Azúcar glass para la terminación

Para el jarabe:
50 g de ron
3 cucharadas de agua
50 g de azúcar

Para el relleno:
150 g de azúcar
1 piel de limón
750 g de leche
4 huevos
15 g de Maizena
50 g de ron

> Precaliente el horno a 180°.

> Separe las claras de las yemas. Ponga **la mariposa en las cuchillas**, eche las claras con la sal y móntelas 7 u 8 minutos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

> Eche las yemas y el azúcar en el vaso y programe 2 minutos, 37°, velocidad 1 1/2. Incorpore la harina y mezcle 6 segundos en velocidad 2 1/2.

> Vierta esta mezcla sobre las claras montadas y una todo delicadamente con movimientos envolventes, para que no se bajen.

> A continuación, vierta esta mezcla en la bandeja del horno, con papel vegetal previamente engrasado, teniendo cuidado de que quede bien extendida con una altura máxima de 1/2 cm. Introdúzcala en el horno, durante 8 ó 10 minutos aproximadamente. Desmolde sobre papel de horno o papel de aluminio, espolvoreado con azucar glas, enróllelo y déjelo enfriar.

> Mientras tanto, ponga los Ingredientes del jarabe en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3. Vierta en un cuenco y reserve.

> Seguidamente, prepare el relleno. Con el vaso muy seco, pulverice el azúcar durante 20 segundos en velocidad 9. Añada las pieles y programe 1 minuto en velocidad 9.

> Agregue el resto de los Ingredientes, excepto el ron, y programe 9 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando falten 30 segundos para que termine, añada el ron a través del bocal. Saque a un recipiente y deje enfriar.

> Por último, desenrolle el bizcocho, pincélelo con el jarabe, extienda la crema sobre el bizcocho, enróllelo de nuevo, espolvoree con azúcar glass y adorne al gusto.

Marquesa de chocolate

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m, 20 s + congelación 2 h

(para 4 personas)

6 huevos
Una pizca de sal
250 g de chocolate Postres Nestlé
200 g de mantequilla
150 g de azúcar
50 g de whisky
Cacao puro para espolvorear

> Separe las yemas de las claras. Ponga **la mariposa en las cuchillas**, eche las claras y la sal y programe 6 minutos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

> Eche en el vaso el chocolate y programe 20 segundos en velocidad 8. Añada la mantequilla, el azúcar, las yemas y el whisky y programe 4 minutos, 50°, velocidad 4.

> Una a esta mezcla las claras reservadas y envuelva delicadamente con la espátula.

> Cubra un molde con film transparente y eche la mezcla en él. Alise la superficie y métalo en el congelador durante 2 horas, como mínimo.

> Sáquelo del congelador 30 minutos antes de servirlo y espolvoree con cacao en polvo.

Marquesa de chocolate >

Tiempo de preparación: Thermomix 13 m, 15 s

Crema catalana

(para 6 personas)

1 litro de leche
10 yemas de huevo
200 g de azúcar
40 g de Maizena
1 cucharadita de azúcar vainillado
Un pellizco de sal
La piel de un limón
1 palo de canela

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso todos los Ingredientes menos la piel de limón y la canela. Mezcle 15 segundos en velocidad 3 1/2.

> Añada la piel de limón y la canela y programe 11 minutos, 90°, velocidad 2. Cuando termine, programe otros 2 minutos a la misma velocidad, sin temperatura.

> Si tiene espuma, vuelva a programar 2 minutos, 90°, velocidad 2.

Nota: Si se cortase, eche 1/4 cubilete de leche fría y mezcle 2 minutos en velocidad 2.

Tiempo de preparación: Thermomix 6 m, 40 s

Crema de limón

(para 6 personas)

150 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
100 g de mantequilla
4 huevos
150 g de zumo de limón

> Vierta en el vaso el azúcar y pulverice 20 segundos en velocidad 10. Añada la piel de limón y programe el mismo tiempo y la misma velocidad. Agregue los ingredientes restantes y programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 3.

Nota: Rellene tartaletas, grandes o pequeñas, cubra con merengue y gratine.

Crema pastelera con yemas

Tiempo de preparación: Thermomix 11 m, 10 s

(para 6 personas)

100 g de azúcar
La piel de un limón
500 g de leche
4 yemas de huevo
50 g de Maizena
50 g de ron

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso todos los Ingredientes, menos la piel de limón y el ron. Mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2. Añada la piel de limón y programe 9 minutos, 90°, velocidad 2.

> Incorpore el ron y programe 2 minutos, velocidad 2. Vierta la crema en una fuente.

Crema pastelera con nata

Tiempo de preparación: Thermomix 12 m, 45 s

(para 6 personas)

100 g de azúcar
La piel de un limón
400 g de leche entera
150 g de nata líquida
4 yemas de huevo
40 g de Maizena
50 g de ron

> Eche en el vaso el azúcar y pulverícela 30 segundos en velocidad 10. Añada la piel de limón y pulverice 1 minuto en velocidad 10.

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y añada el resto de los Ingredientes, excepto el ron. Mezcle 15 segundos en velocidad 3 y programe a continuación 9 minutos, 90°, velocidad 2.

> Cuando termine, vuelva a programar 2 minutos en velocidad 2 (sin temperatura) y añada el ron cuando falten 30 segundos para acabar.

> Vuelque rápidamente en una fuente.

Crema rápida de chocolate

Tiempo de preparación: Thermomix 7 m, 15 s

(para 6 personas)

500 g de leche
2 huevos
1 cucharadita de azúcar vainillada
30 g de Maizena
70 g de azúcar
2 cucharadas de cacao puro

> Ponga en el vaso la leche, los huevos, el azúcar vainillada, la Maizena y el azúcar, mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2 y programe, después, 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 2.

> A continuación, agregue el cacao y mezcle unos segundos, sin calor, para que quede homogénea, en velocidad 2. Déjelo girando un minuto antes de parar la maquina.

Sugerencia: Utilice esta crema para rellenar tartas, crepes, etc.

Crema inglesa

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 7 M

(para 6 personas)

600 g de leche
6 yemas de huevo
100 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado

> Vierta todos los Ingredientes en el vaso y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Eche la crema en un recipiente.

Islas flotantes

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 23 M

(para 6 personas)

Para la crema inglesa:
600 g de leche entera
6 yemas de huevo
100 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado

Para las islas:
200 g de azúcar
6 claras de huevo
Una pizca de sal
500 g de leche
La piel de un limón
1 palo de canela

Para la terminación:
Caramelo líquido
Almendras fileteadas

> Ponga todos los ingredientes de la crema inglesa en el vaso y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Viértala en una fuente, o en copas individuales, y deje enfriar.

> Mientras tanto, prepare las islas. Ponga **la mariposa en las cuchillas**, añada el azúcar, las claras y la sal, y programe 8 minutos, 37°, velocidad 3 1/2. Cuando termine, programe otros 8 minutos en velocidad 3 1/2, sin temperatura.

> Ponga la leche, con la piel de limón y un palo de canela, a calentar en el fuego. Forme las islas con ayuda de una cuchara y échelas en la leche hirviendo para que se cueza el merengue. Retire los merengues rápidamente y coloque las islas sobre la crema inglesa. Rocíe con caramelo líquido (mejor casero), o un sirope a su gusto, y ponga unas almendras fileteadas. Sirva inmediatamente.

Sugerencia: En vez de islas, puede hacer una roca flotante. Para ello y con el vaso bien limpio, ponga **la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso 6 claras con unas gotitas de limón y una pizca de sal. Programe 6 minutos, 37°, velocidad 3 1/2. Dos minutos antes de que termine, retire el cubilete del bocal y vaya añadiendo, poco a poco, 100 gr. de caramelo líquido. Cuando termine, retire la mariposa y eche el merengue en una flanera caramelizada. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180° y hornéelo al baño María de 9 a 12 minutos. Ponga este suflé sobre la fuente con la crema inglesa.

Tiempo de preparación: Thermomix 30 m

(para 6 personas)

4 manzanas
20 g de zumo de limón
500 g de agua

Para el sabayón:
1 huevo
2 yemas de huevo
70 g de azúcar
150 g de sidra natural

Manzanas con sabayón de sidra

> Retire el corazón de las manzanas y córtelas en rodajas de 1 cm de grosor. Rocíelas con el zumo de limón y póngalas en el recipiente Varoma. Reserve.

> Eche el agua en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. A continuación ponga el recipiente con las manzanas sobre la tapadera y programe 17 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

> Compruebe el punto de cocción de las manzanas y póngalas en platos individuales. Reserve.

> Prepare el sabayón; ponga todos los ingredientes del mismo en el vaso y programe 6 minutos, 70°, velocidad 4.

> Acabado el tiempo, viértalo rápidamente sobre las manzanas, y sirva.

Sugerencia: También puede hacer una compota con las manzanas y servirla con el sabayón por encima.

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m

(para 6 personas)

1 plancha de caramelo ya hecha
1 litro de leche
4 huevos
10 g de Maizena
100 g de azúcar
100 g de caramelo en polvo

Crema de caramelo

> Parta en trozos la plancha de caramelo, póngalos en el vaso y pulverice muy bien en velocidad máxima. Consérvelo en bolsitas de plástico.

> Prepare la crema, echando todos los ingredientes en el vaso, y programando 10 minutos, 90°, velocidad 4.

> Vierta la crema en un recipiente o en cuencos individuales y, cuando esté fría, espolvoree la superficie con más caramelo en polvo, utilizando un colador de rejilla abierta.

Manzanas con sabayón de sidra >

Natillas

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m, 10 s

(para 6 personas)

130 g de azúcar
La piel de un limón, sólo la parte amarilla
6 yemas de huevo o 3 huevos enteros
600 g de leche
1 cucharadita de azúcar vainillada
30 g de anís o Cointreau (opcional)
Canela en polvo para espolvorear

> Ponga **la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso todos los Ingredientes, excepto la piel de limón, y mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2.

> Añada la piel de limón y programe 8 minutos, 90°, velocidad 2. A continuación programe otros 2 minutos a la misma velocidad, sin temperatura, e incorpore el licor a través del bocal.

> Vuelque el contenido del vaso en un recipiente, deje enfriar, y espolvoree con canela en polvo.

Nota: Si le quedan muy claras, programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad, y después otros 2 minutos a la misma velocidad, sin temperatura.
Si se cortasen, añada 1/2 cubilete de leche fría y programe 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura. Vuelque rápidamente en una fuente.

Arroz con leche

Tiempo de preparación: Thermomix 55 m

(para 6 personas)

1 ½ litro de leche
200 g de arroz
La piel de un limón
1 palo de canela
230 g de azúcar
70 g de mantequilla
Canela en polvo para espolvorear

> Ponga **la mariposa en las cuchillas**. Eche en el vaso todos los ingredientes, excepto el azúcar y la mantequilla. Programe 45 minutos, 90°, velocidad 1.

> Añada el azúcar y la mantequilla y vuelva a programar 10 minutos, 90°, velocidad 1.

> Viértalo en una fuente, y déjelo enfriar. Sírvalo espolvoreado con canela en polvo.

Sugerencia: Si le gusta más cremoso, sustituya 400 g de leche por un bote de leche evaporada Ideal. Si, por el contrario, le gusta más claro, añada un poco de leche y mezcle con la espátula.

Arroz con leche >

Tiempo de preparación: Thermomix 30 m, 30 s

(para 1 kg de membrillo)

500 g de membrillos sin pelar y sin pepitas
1 limón bien pelado y sin pepitas
500 g de azúcar

Dulce de membrillo

> Triture todo junto, durante 30 segundos, en velocidades 5-7, ayudándose con la espátula. Baje lo que haya quedado en las paredes para que no quede crudo y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuando falten 10 minutos para acabar, quite el cubilete del bocal para que evapore y se caramelice. Pase la mezcla a un recipiente y deje enfriar en un lugar fresco.

Sugerencia: También se puede cocer el membrillo con el limón 15 minutos, añadir el azúcar y cocinar otros 15 minutos.

Tiempo de preparación: Thermomix 14 m + horno 15 m

(para 6 personas)

Caramelo para el molde
10 claras a temperatura ambiente
½ cucharadita de vinagre o zumo de limón
Una pizca de sal
2 cucharadas de azúcar glass
400 g de mermelada de albaricoque

Soufflé de albaricoque

> Caramelice un molde para soufflé y reserve.

> A continuación, con el vaso muy limpio, coloque **la mariposa en las cuchillas** y vierta las claras, el vinagre y la sal. Programe 10 ó 12 minutos en velocidad 3 1/2. Cuando estén bien montadas, programe 2 minutos más en la misma velocidad y añada el azúcar glass y, a continuación, vaya incorporando la mermelada poco a poco, quite la mariposa y termine de mezclar con la espátula.

> Seguidamente, vierta la mezcla en el molde caramelizado y hornee al baño María, con el horno precalentado a 220°, durante 15 minutos.

> Retire del horno, deje enfriar y desmolde. Sirva sobre una base de crema inglesa.

Tiempo de preparación: Thermomix 22 m

(para aprox. 1 kg)

500 g de frambuesas
500 g de azúcar gelificante
El zumo de un limón

Confitura de frambuesa

> Pase las frambuesas por agua fría y déjelas escurrir bien en el cestillo. Después séquelas muy bien con papel de cocina, échelas en el vaso del Thermomix y triture minuto y medio en velocidad 9.

> Añada el azúcar y programe de 15 a 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Compruebe que está bien hecha, añada el zumo de limón y mezcle durante 10 segundos en velocidad 5.

> Deje enfriar y viértala en frascos de cristal, bien limpios y secos.

Nota: El azúcar gelificante es un tipo de azúcar especial para confituras. Se puede encontrar en tiendas especializadas.

Tiempo de preparación: Thermomix 21 m

(para aprox. 1 kg)

500 g de naranjas
1 zanahoria grande
1 limón grande bien pelado y sin pepitas
500 g de azúcar

Mermelada de naranja en trocitos

> Pele las naranjas, sólo la parte naranja. Vierta la piel de una de ellas en el vaso junto con la pulpa de la naranja (sin nada de parte blanca) y el resto de los ingredientes. Trocee durante 6 segundos en velocidad 4 (si no quiere que se note la fruta, programe 15 segundos en velocidad 6). A continuación programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Si queda muy líquida, programe unos minutos más.

Sugerencias: Utilizando el mismo procedimiento, se pueden preparar múltiples mermeladas, por ejemplo:

De calabacín: 500 g de calabacín sin pelar, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

De pimiento rojo: 500 g de pimientos rojos, 2 zanahorias grandes, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

De higos frescos: 500 g de higos, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

De melocotón: 500 g de melocotones con piel y sin hueso, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

Mixta: 500 g de fruta variada, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

Sorbete de frutas congeladas

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 S

(para 6 personas)

800 g o 1 kg de frutas troceadas y congeladas (pueden ser varias frutas o una sola)
200 g de azúcar
1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas
1 clara de huevo (opcional)

> Retire las frutas del congelador, unos minutos antes de preparar el sorbete. Viértalas en el vaso junto con los ingredientes restantes. Programe velocidades 5-10 progresivo. Retire el cubilete, ponga la espátula y muévala hacia derecha e izquierda con el fin de que todo baje hacia las cuchillas y se triture.

Otros sabores

Base: Sorbete rápido de limón
1 limón y 4 ramas de apio y obtendrá un riquísimo sorbete de apio.
1 limón y 300 gramos de fresas y obtendrá un excelente sorbete de fresa.
1 limón y fresas, manzana y naranja pelada y sin pepitas, y obtendrá un sorbete mixto. Mejora si le añade una clara muy fría.

Base: Leche merengada (página 170)
Agregue 200 gramos de avellanas y obtendrá un sorbete cremoso de avellanas.

Granizado de limón

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 3 M

(para 6 personas)

4 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
200 g de azúcar
La piel de un limón (sólo la parte amarilla)
500 g aprox. de agua
500 g aprox. de cubitos de hielo

> Vierta el azúcar en el vaso y programe 20 segundos a velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y programe 20 segundos más. Incorpore los limones y el agua y triture 2 minutos más en las mismas velocidades. Agregue los cubitos de hielo y programe velocidad 5. Cuando deje de oír ruidos de hielos sobre las paredes del vaso, estará listo para servir.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 S

(para 6 personas)

3 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
200 g de azúcar
2 ó 3 bandejas de cubitos de hielo
Un chorrito de vodka al gusto
Un chorrito de cava al gusto

Coronel

> Ponga los ingredientes en el vaso. Programe, velocidades 5-10 progresivo. Retire el cubilete, ponga la espátula y muévala hacia derecha e izquierda con el fin de que el hielo baje hacia las cuchillas y se triture.

> Vierta el vodka y el cava en el vaso, mezcle con la espátula y sírvalo en copas de champán.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 40 S APROXIMADAMENTE + TIEMPO DE CONGELACIÓN

(para 6 personas)

150 g de azúcar
La piel de un limón
1 litro de leche
2 claras de huevo
Canela en polvo

Leche merengada

> Vierta el azúcar en el vaso muy seco y pulverícela en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel del limón y pulverice de nuevo a las mismas velocidades.

> Agregue la leche y las claras. Bata unos segundos en velocidad 4. Saque el preparado, viértalo en un recipiente, y congele

> Cuando vaya a servirla, eche el preparado en el vaso y triture en velocidad 5-10, progresivo, retirando el cubilete del bocal y ayudándose con la espátula.

> Sírvala en copas espolvoreada con canela en polvo.

Tiempo de preparación: Thermomix 20 s

(para 6 personas)

500 g aprox de agua
500 g de cubitos de hielo
200 g de azúcar
1 cubilete de Nescafé

Granizado de café

> Vierta en el vaso el agua, los cubitos de hielo y el azúcar y programe 20 segundos a velocidad 5. Disuelva el Nescafé en un poquito de agua e incorpórelo mezclando con la espátula.

Importante: Nunca bata el Nescafé en la máquina, porque se formará espuma y le cambiará el color.

Tiempo de preparación: Thermomix 60 s aprox. + tiempo congelación de la leche

(para 6 personas)

Leche merengada
Granizado de café
Ralladura de lima para servir

Blanco y negro

> Haga una leche merengada según la receta base (página 170).

> Prepare un granizado de café según la receta base (en esta página).

> Ponga la leche merengada en unas copas, cúbrala con el granizado de café y espolvoree con ralladura de lima. Sirva.

Tiempo preparación: Thermomix 16 m

(para 6 personas)

300 g de leche
200 g de nata liquida ó leche evaporada Ideal
4 yemas
150 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillada y un pellizco de sal

Helado

> Vierta todos los Ingredientes en el vaso y prepare unas natillas cremosas programando 13 minutos, temperatura 90°, velocidad 3; y después 3 minutos en velocidad 2, sin temperatura.

> Congele esta crema, que será la base para cualquier otra preparación que desee hacer. Cuando quiera utilizarla, póngala en trozos en el vaso (no triture mucha cantidad, sólo que cubra las cuchillas) y tritúrelo en velocidad 4, con la ayuda de la espátula, hasta que quede consistente y cremosa.

Nota: Si se le cortasen, eche 1/2 cubilete de leche y mezcle 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura.

Variantes:
De chocolate: añada a la base 100 g de cacao puro.
De avellanas: añada a la base 150 ó 200 g de avellanas trituradas.
De caramelo: añada caramelo líquido. Si la quiere hacer de este sabor, tendrá que utilizar un poco menos de azúcar.

Blanco y negro >

Helado rápido de avellana

Tiempo de preparación: Thermomix 30 s

(para 6 personas)

200 g de azúcar
La piel de un limón, sólo la parte amarilla
200 g de leche evaporada Ideal
2 cubiletes de leche en polvo La Lechera
1 cucharadita de azúcar vainillada
200 g de avellanas
2 yemas de huevo (opcional)
Un pellizco de sal
2 ó 3 bandejas de hielo

> Con el vaso muy seco añada el azúcar y programe 20 segundos a velocidad máxima. Añada la piel de limón y programe 20 segundos más a la misma velocidad. Incorpore las avellanas y triture de nuevo. A continuación, agregue los dos tipos de leche y los hielos, y triture en velocidad 10, ayudándose con la espátula, hasta que quede perfectamente cremoso.

> A esta preparación se le pueden agregar infinidad de sabores. Si le quitamos azúcar, se pueden sustituir las avellanas por turrón, higos secos o frescos, 350 g de frutas, aproximadamente, etc. También puede agregar un licor, por ejemplo de menta. En el caso de que el licor sea dulce, reduzca el azúcar (1 cubilete de licor equivale a 150 g de azúcar).

Helado de higos

Tiempo de preparación: Thermomix 25 m + tiempo de congelado

(para 6 personas)

750 g de nata líquida para montar muy fría.
1 cucharadita de azúcar vainillada
200 g de azúcar
100 g de agua
8 yemas de huevo
Un pellizco de sal
250 g de higos secos

> Quítele harina a los higos y trocéelos 4 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.

> Sin lavar el vaso, y con la máquina fría, monte la nata con la vainilla, poniendo **la mariposa en las cuchillas**. Programe velocidad 3 1/2 y esté pendiente hasta que quede semi-montada. Retírela del vaso, póngala en un cuenco y reserve en el frigorífico.

> A continuación, prepare un almíbar con el azúcar y el agua, programando 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Vuelva a poner **la mariposa en las cuchillas**, deje enfriar unos minutos y vierta las yemas y el pellizco de sal sobre el almíbar. Programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 2 y mezcle después 20 segundos en la misma velocidad, sin temperatura. Así se hará una crema similar a unas natillas. Deje que se enfríe dentro del vaso, bajado éste de la máquina.

> Cuando el preparado del vaso esté frío, incorpore los higos troceados y mezcle bien con la espátula. Después viértalo en el cuenco con la nata, y mezcle todo con la espátula de forma envolvente.

> Vierta esta mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador hasta que esté totalmente congelado.

> Antes de servir, retírelo del congelador y déjelo reposar 10 ó 15 minutos, para facilitar el desmoldado. Adórnelo con nata montada con fideos de chocolate, o al gusto.

Nota: Este mismo helado se puede hacer de otros sabores. Incorpore cacao puro, puré de frutas, frutos secos o frutas escarchadas.

Tiempo de preparación: Thermomix 10 m

(para 400 g)

300 g de azúcar
100 g de agua
El zumo de ½ limón
Unas gotas de licor (opcional)

Almíbar *(para bañar bizcochos)*

> Vierta los ingredientes en el vaso y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

Sugerencia: También puede hacerlo con 50 g de licor a su gusto, 50 g de agua y 100 g de azúcar

Tiempo de preparación: Thermomix 20 s

(para 200 g)

1 clara de huevo
200 g de azúcar glass
1 cucharadita de zumo de limón

Glaseado blanco

> Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 6. Se puede añadir cacao o Nescafé y convertirlo en glaseado de chocolate o café.

Tiempo de preparación: Thermomix 15 m

(para 200 g)

200 g de azúcar
3 cucharadas de mermelada
3 cucharadas de agua
2 cucharadas de zumo de limón

Glaseado simple *(para cubrir tartas de frutas)*

> Vierta en el vaso todos los Ingredientes y programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

Tiempo de preparación: Thermomix 25 s aproximadamente

(para 700 g)

700 g de azúcar
2 claras de huevo
7 cucharaditas de zumo de limón

Glasa real *(para cubrir tartas)*

> Con el vaso y cuchillas muy secos pulverice el azúcar en dos veces, en velocidad 10. Agregue los ingredientes restantes y bata 18 segundos en velocidades 6-8. Extienda con una espátula mojada en agua caliente. (La cantidad es para una tarta grande. Puede hacer la mitad de las cantidades).

Tiempo de preparación: Thermomix 4 m 35 s, aproximadamente

(para 300 g)

50 g de aceite de girasol
300 g de chocolate Postres Nestlé

Chocolate *(para cubrir tartas)*

> Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80°, velocidad 1.

> Vaya agregando el chocolate, en trozos, y después programe velocidad 2, aproximadamente 30 segundos. A continuación ponga la velocidad 3 y téngalo unos segundos emulsionando, hasta que quede como una crema y totalmente triturado. Cubra con esta crema las tartas.

PAPILLAS INFANTILES

> A partir de los 6 meses aproximadamente.

Papillas de fruta

- Ponga las frutas junto con los ingredientes que le indique el pediatra (yogur, galletas, etc.) dentro del vaso del Thermomix y programe 10 segundos en velocidad 5.
- Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y la tapadera y programe 3 minutos, 50°, velocidad 3 1/2.
- Cuando termine, programe 1 minuto en velocidad máxima. Verifique que está perfectamente triturado, de no ser así, repita esta operación.

Observaciones: Debe poner fruta madura y pelada. En lugar de zumo de naranja, puede poner una naranja bien pelada o media. Se hace con un poco de temperatura porque el sabor es igual que el de los potitos comerciales a los que están acostumbrados los niños.

Frutas	Lácteos	Hidratos
1/2 naranja de zumo pelada y sin parte blanca 1/2 manzana	—	Galletas
Fruta madura al gusto	1 yogur	Galletas
1 plátano maduro 1 pera madura 1 naranja de zumo pelada y sin parte blanca	—	Galletas

Papillas de verduras

- Ponga las verduras que le indique el pediatra dentro del vaso del Thermomix y programe 10 segundos en velocidad 5.
- Añada el agua y programe de 20 minutos, 100°, velocidad 1 (en los que lleven arroz, se pondrá 25 minutos). Si le quiere poner carne, póngala en trocitos desde el principio. Si le pone pescado, añádalo una vez terminado el tiempo y programe 5 ó 7 minutos más a la misma temperatura y velocidad.
- Cuando termine, programe 30 segundos en velocidad 5 y 2 minutos en velocidad máxima. Verifique que está perfectamente triturado. De no ser así, repita esta operación.

Observaciones: Puede poner 300 gramos de líquido, solamente y añadir el resto antes de la trituración.

Verduras	Proteínas	Hidratos	Varios
70 g de zanahoria	40 g de ternera	60 g de patata 20 g de arroz	350 g de agua, una pizca de sal 1 cucharada de aceite, al final
100 g de verduras surtidas	40 g de pollo	60 g de patata	350 g de agua, una pizca de sal 1 cucharada de aceite, al final
50 g de calabacín 50 g de zanahoria	40 g de merluza	30 g de tapioca	350 g de agua, una pizca de sal 1 cucharada de aceite, al final
50 g de calabaza	40 g de pollo	50 g de patata 20 g de arroz	350 g de agua, una pizca de sal 1 cucharada de aceite, al final

Índice temático

Índice alfabético

FE DE ERRATAS

Pág. 42 – Masa brioche

Añadir a la lista de ingredientes: **50 g de azúcar**.

Pág. 46 – Puré de manzana

En el 1° párrafo de la preparación, después de "... con el resto de los ingredientes," debe decir **"excepto la mantequilla"**.

Pág. 59 – Salsa boloñesa

En los ingredientes donde dice "1/2 kilo de tomate natural triturado", debe decir "**1/2 kilo de tomate natural triturado (de bote)**".
En el 2° párrafo de la preparación, donde dice "pastillas", debe decir "**sal**".

Pág. 70 – Pisto

En los ingredientes donde dice "1 1/2 kilo de tomate natural triturado", debe decir "**1/2 kilo de tomate natural triturado (de bote)**".

Pág. 86 – Crema de calabacín

En los ingredientes debe decir **700 g de calabacines pelados y troceados**, y **500 g de agua o leche**.

Pág. 90 – Arroz verde

En los ingredientes **se debe suprimir la sal** que aparece después del caldito. En el 2° párrafo de la preparación debe decir: **añada las espinacas y el caldito, y...**

Pág. 94 – Fetuccine a la crema

En el 1° párrafo de la preparación debe decir **el beicon, la pimienta y la sal**.

Pág. 97 – Espagueti con chirlas

En el 2° párrafo de la preparación debe decir: **incorpore el tomate, azúcar, sal y la pimienta,...**

Pág. 106 – Ternera con almendras

En el 4° párrafo de la preparación debe decir ...**las almendras reservadas, la pimienta y la sal**.

Pág. 122 – Calamares en su tinta

En el 4° párrafo de la preparación debe decir: **añada las tintas, el brandy y el agua si la pone, y programe...**

Pág. 150 – Leche frita

En el 3° párrafo de la preparación debe decir, después de "aproximadamente": **Retire el palo de canela**.

Pág. 177 – Papillas de verduras

Se debe tener en cuenta lo siguiente: si le va a poner a la papilla verduras de hoja o judías verdes, ponga todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite, trocee con 2 ó 3 golpes de Turbo y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Deje que baje la temperatura un poco y triture después durante 2 minutos en velocidad 10.

Thermomix